

# Kuchnia domowa

## Lucyny Ćwierczakiewiczowej

31 obiadów na styczeń

Nr indeksu: 258520

cena 3,79 zł (w tym VAT 0%)

**Zeszyt 1**  
nr 1/2010  
(styczeń 2010)

smacznie przyrządzony obiad jest podstawą szczęścia domowego

**LAMAR**



opracowanie

**Teresa NOWAK**  
**Marek MARCINKOWSKI**

# **kuchnia domowa**

**Lucyny Ćwierczakiewiczowej**

## **31 obiadów na styczeń**

**zupy - dania mięsne - desery**

**zeszyt nr 1**

**Wydawnictwo Lamar 2009**



projekt okładki: Janusz NOWAK  
[www. imagineskop.art.fc.pl](http://www.imagineskop.art.fc.pl)  
korekta: LAMAR

© Copyright by Firma Prywatna LAMAR  
Sosnowiec  
wydanie I, Sosnowiec 2009

adres do korespondencji:  
Firma Prywatna "LAMAR"  
41-206 Sosnowiec 6  
P.O. Box 5  
tel. +48. 602358153, fax +48. 32 2915001  
e-mail: [eu.lamar@onet.pl](mailto:eu.lamar@onet.pl), [eu.lamar@interia.pl](mailto:eu.lamar@interia.pl)

druk: drukarnia PoligrafiaPlus.com, Katowice

ISBN 978-83-61019-65-7

Lucyna Ćwierczakiewiczowa to niepospolita osoba Warszawy końca XIX w. Znana jest głównie jako autorka niezwykle popularnych książek kucharskich. Trzeba jednak pamiętać o innych jej dokonaniach. Współpracowała z Kurierem Warszawskim i tygodnikiem *Bluszcz*, gdzie prowadziła dział mody i gospodarstwa domowego. Redagowała niezwykle popularny kalendarz dla kobiet *Kalendarz na rok... Kolęda dla Gospodyń*. Publikowała w nim nie tylko liczne porady kulinarne, ale i z zakresu gospodarstwa domowego. Jako zwolenniczka emancypacji propagowała ideę samodzielnej pracy zawodowej kobiet. W części literackiej kalendarza zamieszczała nowele, opowiadania i jednoaktowe sztuki teatralne. Swoimi felietonami przyczyniła się do odkrycia walorów Zakopanego. Ćwierczakiewiczowa posiadała bardzo nowoczesne, jak na swoje czasy, poglądy na kwestie higieny, czystości i zdrowia.

"365 obiadów" to najbardziej znana książka Lucyny Ćwierczakiewiczowej. Stanowi ją zbiór przepisów staropolskich ze znacznymi wpływami kuchni francuskiej i w mniejszym stopniu rosyjskiej, włoskiej i niemieckiej. Przepisy, opatrzone licznymi poradami dla gospodyń domowych, zorganizowane są w rytm miesięcy i pór roku. Jak wskazuje na to podtytuł dzieła, "za pięć złotych", autorka zamierzała korzystać tylko z tanich produktów. Nie do końca udało się jej to osiągnąć - wśród przepisów znajdują się bowiem i na "zupę żółtowiową", i na "sos maderowy z trufkami".

Niniejsza publikacja zawiera zestaw dań obiadowych na cały miesiąc styczeń, opartych na przepisach zawartych w książce "365 obiadów". Są to przepisy z tradycyjnej polskiej kuchni opartej na naturalnych produktach. Dla wygody czytelników posłużono się współczesnymi przelicznikami miar i wag. Alfabetycznie ułożono kolejno od zup począwszy, poprzez dania mięsne, sosy, ryby, wreszcie jarzyny, salaty i desery.

Przy przygotowywaniu pysznych domowych obiadów w kuchni staropolskiej i litewskiej jedyny tłuszcz powszechnie wykorzystywany w przepisach kulinarnych, a obecnie stosowany w wielu klasycznych recepturach Francji to klarowane masło.

Proces klarowania masła jest prosty. Masło przeznaczone do klarowania umieszczamy w odpowiednio dużym rondlu i, podgrzewając powoli w niskiej temperaturze, doprowadzamy masło do stanu płynnego. Do klarowania winno być użyte masło nie solone, gdyż zawarta w maśle sól nie pozwala nam na właściwe przyprawianie potraw. Gdy masło już się rozpuści, zmniejszamy ogień do minimum i cały czas zbieramy z powierzchni zawieszistą szumowinę.

Część cząstek mleka opadnie na dno naczynia. W tym momencie przerywamy podgrzewanie, zbieramy dokładnie resztkę piany i odstawiamy, aby masło uległo lekkiemu schłodzeniu. Ciągłe płynne masło przelewamy powoli do szklanego naczynia i zostawiamy na kilka minut w spokoju. Po tym czasie reszta zawartych w masle cząstek mleka opadnie na dno naczynia, a warstwy wyraźnie się rozdzielią. Płynne masło przefiltrować przez filtr do kawy lub gęste płótno. Pianę z klarowania masła można wykorzystać do żup, sosów lub do pieczenia ciast. Klarowane masło przechowujemy w lodówce w szczelnie zamkniętym naczyniu.

Klarowane masło - tłuszcz o bursztynowej barwie, orzechowym aromacie i delikatnym smaku można podgrzewać do dużo wyższych temperatur niż inne tłuszcze, bez obawy, że się przypali i będzie przyskać. Można na nim smażyć wszelkiego rodzaju placki, sznycle, nadaje się również do wypieków z dodatkiem masła, np. do serników, bab, ciast drożdżowych i ucieranych.

Coraz chętniej sięgamy po dawne przepisy, wracając do tradycji lub szukając pomysłu na przywołanie niepowtarzalnych klimatów kulinarnych z przeszłości. W tej publikacji prezentujemy jedynie część z tego obszernego materiału.

Przez kolejne miesiące roku będziemy Państwu prezentować przepisy na wspaniałe obiady, które Lucyna Ćwierczakiewiczowa proponowała czytelnikom w swojej publikacji.

Smacznego życzy Państwu Redakcja



## Proponowane menu na styczeń

1. Rosół z makaronem. Sztuka mięsa biała z sosem korniszonowym. Marchew z grzankami. Zając z kompotem z jabłek.
2. Zupa pomidorowa z ryżem. Płonący stek z ziemniakami. Budyń z sosem.
3. Zupa rumiana postna z grzankami. Porcja mięsa wieprzowego z ćwikłą. Kotlety cielęce z duszoną marchewką z groszkiem. Naleśniki z konfiturami.
4. Żurek z kielbasą i jajkiem. Sztufada z kartoflami. Deser ryżowy z jabłkami.
5. Rosół z kaszką krojoną w kostkę. Sztuka mięsa zapiekana z chrzanem. Brukiew duszona. Pieczeń cielęca z duszoną kapustą kiszoną.
6. Zupa z piwa ze śmietaną. Paszteciki z grzybami. Duszony szczupak z jarzynami. Deser parzony z sosem malinowym.
7. Zupa grochowa z wędzonką i grzankami. Kotlety wołowe entrecôte z chrzanem. Naleśniki z kremem z kwaśnej śmietany.
8. Zupa purée z dziczyzny. Befszyk po hambursku. Marchewka z grzankami. Nóżki cielęce smażone w cieście.
9. Zupa biała crême d'orges. Pieczeń wołowa z różną z buraczkami. Chrust.
10. Rosół z kaszką manną. Sztuka mięsa na parze. Mięso z młodej kury z masłem sardelowym. Budyń czekoladowy.
11. Bulion z pasztecikami w rurkach. Bigos zwany hultajskim. Pieczeń cielęca z sałatką selerową. Szarlotka z jabłek.
12. Zupa cytrynowa z podrobami z indyka. Flaki. Makaron włoski z parmezanem. Indyk z jarzynami.
13. Zupa pomidorowa z ryżem na sypko. Ziemniaki duszone ze śmietaną. Smażone karasie. Deser z kaszki czekoladowej.
14. Zupa grzybowa z makaronem łazanki. Siekane zrazy wołowe. Deser z cytrynowej kaszki.
15. Rosół z pulpetami. Sztuka mięsa z sosem grzybowym. Potrawa z górkki cielęcej. Deser z makaronu.
16. Zupa rumiana z kluskami francuskimi. Opiekana sztuka mięsa. Zając z kompotem ze śliwek. Deser z bezów i konfitur.
17. Barszcz burakowy czysty z uszkami. Zrazy z kaszą. Jarzabki pieczone z borówkami. Smażone jabłka.
18. Rosół z lanymi kluseczkami. Sztuka mięsa biała, sos korniszonowy. Groszek zielony z grzankami. Pieczeń cielęca z kapustą duszoną.
19. Zupa neapolitańska. Kotlety schabowe z kapustą. Kuropatwy z kompotem. Deser ryżowy z jabłkami.
20. Zupa grzybowa z kaszą perłową. Sandacz w galarecie. Groch prażony z masłem. Naleśniki z konfiturami.
21. Krupnik z kaszy. Sztuka mięsa z sosem kartoflanym. Potrawa z opiekanej kaczki. Deser chlebowy.
22. Rosół czysty. Ruskie pierogi z mięsem. Jarmuż z kasztanami i wędzonką. Zając z buraczkami. Deser z makaronu ze skórką pomarańczową.
23. Kapuśniak z wieprzowiną. Bite kotlety wołowe. Kwiczoły. Krem czekoladowy.
24. Barszcz biały z kielbasą. Sztuka mięsa z sosem grzybowym. Makaron opiekany z szynką. Wątróbka cielęca z jabłkami. Omlet z konfiturami.
25. Barszcz burakowy zabelany. Kołduny. Mostek cielęcy nadziewany. Suflet z jabłek.
26. Zupa pomidorowa z ziemniakami. Główka cielęca w potrawie. Kaczki pieczone. Ciastka z jabłkami.
27. Zupa grzybowa z ziemniakami. Sandacz z jajkami. Groch szablasy z sosem pomidorowym. Sieławy smażone. Deser z kaszki czekoladowej.
28. Zupa rumiana z brukselką. Sztuka białego mięsa z ogórkami. Marchewka z kotletami z mózdzku. Sarna z sałatką jarzynową. Krem waniliowy.
29. Zupa szczawiowa z jajkiem. Budyń z wątróbki cielęcej. Befszyk z kartoflami. Szarlotka w grzankach.
30. Barszcz burakowy czysty z uszkami. Mięso peklowane, purée z kartofli. Kaczki pieczone z buraczkami. Chrust.
31. Rosół z ziemniakami. Sztuka mięsa opiekana z sosem beszamelowym. Bite kotlety cielęce z sosem cytrynowym. Pączki.

## Oblady postne w czasie zimy

1. Zupa ogórkowa ze śmietaną. Kotlety ze śledzi. Makaron włoski z parmezanem. Pyza z sokiem.

2. Zupa kartoflana. Makaron opiekany. Pierogi ruskie z serem i śmietaną.

3. Kapuśniak z grzybami. Groch prażony z masłem. Jajka sadzone na łosiosiu wędzonym. Grzanki z winem.

4. Zacierki gryczane na mleku. Śledzie wędzone. Fasola z kwaśnym sosem. Deser chlebowy.

5. Kaszka na grzybowym smaku. Marchewka z grzankami. Deser parzony.

## Zupy

### Barszcz biały z kielbasą

**Składniki:** 4 porcje cienkiej kielbaski, 6 suszonych grzybków, 4 jajka ugotowane na twardo, 1/2 szklanki mleka, 1/2 litra żurku, 2 ząbki czosnku, 2 listki laurowe, sól, pieprz, kucharek grzybowy lub 1 kostka rosołowa grzybowa, 6 ziemniaków, 15 dag surowego wędzonego boczku

**Przygotowanie:** grzybki namoczyć na noc w mleku wymieszanym z wodą. Kielbasę wrzucić do wody i dolać wody, w której moczyły się grzyby, dodać listki laurowe i drobno posiekany czosnek, powoli gotować. Gdy zupa się zagotuje doprawić do smaku solą, pieprzem i kucharkiem grzybowym. Chwilę gotować i wlać żurek. Zagotować. Podawać na talerzu z jajkiem pokrojonym w ćwiartki, wkładką z kielbasy i ziemniakami okraszonymi skwarkami z boczku.

### Barszcz burakowy czysty z uszkami lub z pierzochkami

**Składniki:** 1/2 kg wołowiny z kością, 5 dużych buraków, 2 marchewki, 1 pietruszka, kawałek selera, kawałek pora, 1 cebula, 2 listki laurowe, 3 ziarenka ziela angielskiego, 2 suszone grzybki, 1 kostka rosołowa wołowa, kucharek, maggi, sól, pieprz, kwasek cytrynowy, cukier

**Przygotowanie:** umyte mięso wstawić do garnka, dodać kostkę rosołową, grzybki, liście laurowe i ziele angielskie. Włoszczyznę, cebulę i buraki obrać i poszatkować, zasypać niewielką ilością cukru, wymieszać i pozostawić, aby mieszanina puściła sok. Mieszaninę warzywną dołożyć do gotującej się zupy i razem powoli gotować. Gdy zupa się zagotuje precedzić przez sito i czysty barszcz doprawić do smaku barszczem w proszku, kucharkiem,

pieprzem, maggi, kwaskiem cytrynowym i jeśli trzeba cukrem. Powoli gotować, ale nie doprowadzić już do wrzenia (wtedy barszczyk robi się cierpki). Podawać z pierożkami z mięsem lub uszkami z grzybami.

### Barszcz burakowy zabieleny

**Składniki:** 5 buraków, 2 dag suszonych grzybów, 1/2 szklanki kwaśnej śmietany, 2 łyżki mąki, 2 listki laurowe, 3 ziarenka ziela angielskiego, 2 kostki bulionowe, 2 ząbki czosnku, 1/2 łyżki smalcu, sól, pieprz, cukier, kwasek cytrynowy

**Przygotowanie:** obrane buraki pokroić w plastry, zalać wodą. Dodać przyprawy, namoczone wcześniej grzyby, drobno posiekany czosnek i smalec. Powoli gotować. Gdy buraki się wygotują, wyjąć je łyżką cedzakową, doprawić do smaku cukrem i kwaskiem cytrynowym. Wymieszać śmietaną z mąką i zatrzeć barszcz. Podawać z ziemniakami na sucho, okraszonymi skwarkami z boczku smażonymi na cebulce.

### Bulion z pasztecikami w rurkach

**Składniki:** 1/2 kg cielęciny, 1/2 kg żołądków z kurczaka, 1 pęczek włoszczyzny, 2 kostki rosołowe (cielęcina i drobiowa), sól, pieprz, kucharek

**Przygotowanie:** umyte mięso zalać wodą, dołożyć obraną włoszczyznę, dodać przyprawy i gotować około godziny. Doprawić do smaku i precedzić. Podawać w bulionierce z pasztecikami ułożonymi na talerzu.

### Flaczki wołowe

**Składniki:** 2 paczki mrożonych krojonych flaków wołowych, już obgotowanych, 3/4 kg wołowiny na rosół, 2 porcje rosołowe z kurczaka lub 1 porcja z kaczki, 3 duże marchewki, 2 pietruszki, kawałek selera, kawałek pora, 3 listki laurowe, 6 ziaren ziela angielskiego, 6 ziaren pieprzu, 2 kostki rosołowe (wołowa i drobiowa), kucharek, maggi, pieprz, sól, majeranek, 1 łyżka masła, 2 łyżki mąki

**Przygotowanie:** flaczki zalać wodą i zagotować, następnie odcedzić je i ponownie zalać zimną wodą, zagotować i odcedzić. Trzy razy flaki gotować, aby zgubiły charakterystyczny dla flaków zapach. W drugim garnku wstawić opłukane mięso na rosół, powoli zagotować, zebrać szumowiny. Dodać włoszczyznę i powoli gotować rosół. Rosół doprawić do smaku, gdy jest gotowy wlać przez sito do flaków, mięso wołowe przestudzić, pokroić i dodać do fla-



ków, marchewkę pokroić w krążki, dać liście laurowe, ziele angielskie i pieprz ziarnisty, razem gotować. Gdy flaki są miękkie, doprawić do smaku, wysypać majeranek i zrobić z masła i mąki zasmażkę, wlać do zupy. Zagotować. Podawać z chlebem.

### Kapuśniak z grzybami

**Składniki:** 1/2 kg kapusty kiszzonej, 5 dag grzybów suszonych, 2 małe cebule, 2 marchewki, 1 pietruszka, kawałek selera, kawałek pora, 1/2 łyżki masła, 1 łyżka mąki, 1 rosółek wołowy, sól, pieprz

**Przygotowanie:** namoczone grzyby wlać do garnka z wodą, w której się moczyły, dodać marchewkę startą na tarce o dużych oczkach, por pokrojony w krążki, cebulkę pokrojoną w kostkę a seler i pietruszkę w całości, dodać rosółek i gotować. Gdy grzyby są miękkie, wyjąć grzyby, seler i pietruszkę, dodać do wywaru posiekaną kapustę kiszona wraz z kwasem i pokrojone w paski grzyby. Całość doprawić do smaku, zrobić zasmażkę jasną z mąki i masła, wlać do zupy i zagotować.

### Kapuśniak z wleprzowiną

**Składniki:** 1/2 kg kiszzonej kapusty, 20 dag wędzonego surowego boczek, 1/2 kg mięsa wieprzowego (najlepiej z tłuszczkiem), 1 kostka rosółowa na wędzonym boczku, 2 ząbki czosnku, kilka ziarenek ziela angielskiego, 2 listki laurowe, kucharek, sól, pieprz, 6 dużych ziemniaków, 1 duża cebula, kawałek słoniny

**Przygotowanie:** kapustę pokroić i wstawić w niewielkiej ilości wody do gotowania, mięso pokroić w kostkę, zalać wodą i powoli gotować w drugim garnku. Boczek i cebulkę pokrojone w kostkę przesmażyć na patelni i wrzucić do zupy. Dodać listki laurowe, ziele angielskie i kostkę rosółową. Gdy kapusta jest prawie miękka przełożyć ją do zupy i wszystko razem gotować. Ziemniaki obrać i ugotować. Kapuśniak pod koniec gotowania doprawić do smaku. Podawać z ziemniakami na sucho okraszonymi smażoną słoninką z cebulką.

### Kaszka na grzybowym smaku

**Składniki:** 2 marchewki, 1 pietruszka, kawałek selera, kawałek pora, 7 dag grzybów suszonych, 2 łyżki masła, 3/4 szklanki drobnej kaszy, 1 żółtko, 1 rosółek grzybowy, kucharek grzybowy, sól, pieprz

**Przygotowanie:** grzyby opłukać i zamoczyć na noc. Włoszczyznę obrać i rzucić na wodę, dodać grzyby z wodą, w której się moczyły. Gdy wywar grzybowy jest gotowy, przecedzić go, dodać roso-

łek, masło, doprawić do smaku. Kaszę wypłukać, wbić w nią żółtko i utrzeć. Kaszę wsypać do zupy, gotować do miękkości kaszy.

### Krupnik z kaszy

**Składniki:** 1/2 kg wołowiny i kości od pieczeni, 2 marchewki, 1 pietruszka, kawałek selera, kawałek pora, 1 kostka rosółowa wołowa, sól, pieprz, 1 szklanka kaszy perłowej, 1 łyżka masła

**Przygotowanie:** mięso i kości wypłukać, zalać wodą, dodać kostkę rosółową i zagotować. Marchew, pietruszkę i seler zetrzeć na tarce o grubych oczkach, por pokroić w półplasterki, dodać do zupy. W osobnym garnku ugotować kaszę w niewielkiej ilości wody, gdy jest kleista dodać łyżkę masła i utrzeć, dolewając trochę rosółu. Gotową kaszę przełożyć do zupy, doprawić do smaku i zagotować. Podawać posypane natką pietruszki.

### Rosół czysty

**Składniki:** 1/2 kg cielęciny, 1 porcja rosółowa z kogu-ta, 1 pęczek włoszczyzny, 2 kostki rosółowe (cielęca i drobiowa), 3 suszone borowiki, kucharek, maggi, sól, pieprz, posiekana natka pietruszki

**Przygotowanie:** umyte mięso zalać wodą, dodać obraną włoszczyznę i suszone borowiki. Powoli gotować na wolnym ogniu. Doprawić do smaku, posypać natką pietruszki. Zupę podawać z pierogami ruskimi z mięsem albo z uszkami z mięsem.

### Rosół z kaszką krojoną w kostkę

**Składniki:** 1 porcja rosółowa z kaczki, 2 skrzydła z indyka, 1/2 kg wołowiny z kością, 3 marchewki, 2 pietruszki, kawałek selera, kawałek pora, lubczyk suszony, 2 kostki rosółowe (wołowa i z indyka), maggi, kucharek, sól, pieprz, kasza manna krojona w kostkę

**Przygotowanie:** mięso dokładnie opłukać i wstawić do garnka, powoli zagotować. Zebrać szumowiny, dodać obrane warzywa, lubczyk i kostki rosółowe. Gotować na wolnym ogniu, pod koniec gotowania doprawić do smaku i zagotować. Na talerzu lub w wazie ułożyć pokrojoną w kostkę kaszę mannę, zalać rosółem. Podawać posypane natką pietruszki.

### Rosół z kaszką manną

**Składniki:** 1/2 kg mięsa z królika, 1/2 kg mięsa z kaczki, 1 porcja rosółowa z kurczaka, 2 kostki rosółowe (drobiowa i cielęca), 3 marchewki, 2 pietruszki, kawałek pora, kawałek selera, 3 suszone grzybki, sól, pieprz, kucharek, maggi, 5 łyżek kaszy manny



**Przygotowanie:** opłukane mięso zalać wodą, dodać obraną włoszczyznę, kostki rosółowe i grzybki, gotować na wolnym ogniu. Pod koniec gotowania doprawić do smaku. Kaszę mannę rzucić na wrzącą wodę i szybko zagotować (nie gotować), precedzić i przelać zimną wodą. Gdy rosół jest gotowy wysypać ugotowaną kaszę mannę, gotować, aż kasza zgęstnieje. Takie danie jest doskonałym posiłkiem podczas różnych diet.

### Rosół z lanymi kluskami

**Składniki:** 1/2 kg wołowiny, 2 skrzydła z indyka, 1 porcja gołąbka, 1 pęczek włoszczyzny, 2 kostki rosółowe (wołowa i z indyka), kucharek, maggi, sól, pieprz, posiekany szczypiorek lub natka cebuli

**Przygotowanie:** umyte mięso zalać wodą i powoli gotować. Zebrać szumowiny, dodać obraną włoszczyznę, kostki rosółowe i powoli gotować. Przygotować ciasto na lane kluski. Gdy rosół jest gotów, doprawić do smaku i łyżką lać ciasto na rosół. Gotować do chwili, aż kluski nie wypłyną na wierzch. Podawać posypane posiekanym szczypiorkiem.

### Rosół z makaronem

**Składniki:** 1/2 kg wołowiny na rosół, 1 porcja rosółowa z kureczaka, 2 skrzydła z indyka, 3 duże marchewki, 2 pietruszki, kawałek selera, kawałek pora, 1 mała gałązka lubczyku lub lubczyk suszony, 2 kostki rosółowe (wołowa i z indyka), kucharek, maggi, pieprz, 1 czubata łyżka posiekanego koperku, natka pietruszki do posypania

**Przygotowanie:** opłukane i umyte mięso włożyć do garnka i zalać wodą, postawić na małym ogniu. Gdy się zagotuje, zebrać szumowiny, dodać obraną włoszczyznę i kostki rosółowe, gotować na wolnym ogniu około 2 godzin. Gdy rosół już dochodzi doprawić go kucharkiem, maggi w płynie i pieprzem, wysypać koperek i zagotować. Rosół podawać z makaronem, posypyany natką pietruszki.

### Rosół z pulpetami

**Składniki:** 3/4 kg mięsa wołowego na rosół, 1/2 kg żołądków kurzych, 1 porcja rosółowa z kureczaka, 1 pęczek włoszczyzny, 2 kostki (wołowa i drobiowa), kucharek, pieprz, pulpety

**Przygotowanie:** umyte żołądki pokroić na kawałki i z resztą mięsa wstawić do garnka, powoli gotować. Zebrać szumowiny, dodać obraną włoszczyznę, kostki rosółowe i przyprawy. Przygotować pulpety. Rosół dalej powoli gotować, do doprawio-

nego rosółu wrzucić pulpety i gotować, aż nie wypłyną na wierzch. Posypać zieleniną przed podaniem.

### Rosół z ziemniakami

**Składniki:** 1 porcja rosółowa z kaczki, 1/2 kg mięsa z koguta, 1 pęczek włoszczyzny, 1 ząbek czosnku, 2 kostki rosółowe, kilka ziarenek pieprzu, 1/2 kg ziemniaków, sól, pieprz, koperek

**Przygotowanie:** mięso dokładnie umyć, zalać zimną wodą i powoli gotować. Dodać obrane warzywa, posiekany czosnek, ziarenka pieprzu i gotować na wolnym ogniu. Ziemniaki obrać i ugotować, ugotowane dzielić na pół. Pod koniec gotowania rosół doprawić do smaku. Ziemniaki ułożyć na talerzu i zalać gorącym rosółem. Posypać posiekanym koperkiem.

### Zacierki gryczane na mleku

**Składniki:** 1,5 szklanki mąki gryczanej, 2 łyżki mąki pszennej, 1,5 litra mleka, 2 łyżki masła, szklanka gorącej wody, sól

**Przygotowanie:** obie mąki dobrze wymieszać i zaparzyć niewielką ilością wody, dobrze wymieszać, ciasto lekko osolić. Do gotującego się mleka włożyć masło i kłaść łyżką na mleko podłużne kluski gryczane.

### Zupa biała crème d'orges

**Składniki:** 1/2 kg cielęciny (gorsze gatunki), 1/2 kg żołądków kurzych lub innych podrobów, 1 pęczek włoszczyzny, 8 łyżek kaszy perłowej, 1 łyżka masła, 1 szklanka śmietany słodkiej, natka pietruszki do posypania zupy, kucharek, sól, pieprz

**Przygotowanie:** umyte mięso zalać wodą, dodać obraną włoszczyznę i powoli gotować, aż żołądki będą miękkie. Ugotowaną cielęcinę wyjąć z zupy, pokroić na kawałki i dodać do zupy. Kaszę ugotować w drugim garnku z masłem, gdy jest rozgotowana precedzić. Przetrzeć kaszę przez sito do zupy, doprawić do smaku, zalać śmietaną i zagotować. Podawać z grzankami z chleba tostowego, posypane natką pietruszki.

### Zupa cytrynowa z podrobami z indyka

**Składniki:** 1/2 kg podrobów z indyka, 1/2 kg wołowiny, 1 pęczek włoszczyzny, 1 niepełna szklanka ryżu, sok z 1 cytryny, 2 szklanki mleka, 1 łyżka masła, 1 kostka rosółowa z indyka, kucharek, sól, pieprz



**Przygotowanie:** umyte mięso zalać wodą, dodać obraną włoszczyznę. Ryż ugotować w mleku z dodatkiem masła, po ugotowaniu powinien być gęsty. Ryż przełożyć do miski, wymieszać z wywarem mięsnym, po czym wlać do zupy, doprowadzić do smaku i wlać sok z cytryny. Wszystko razem zagotować, można wkroić 3-4 plasterki cytryny. Zupa dobrze smakuje z grzankami.

## **Zupa grochowa z wędzonką i grzankami**

**Składniki:** 1/2 kg żeberka pokrojonych w porcje, 25 dag surowego, wędzonego boczk, 1,5 szklanki huskanego grochu, 2 listki laurowe, 3 ziarna ziela angielskiego, 2 łyżki majeranku, 1 kostka bulionowa na wędzonym boczku, 2 duże ziemniaki, sól, pieprz, 1 łyżka masła

**Przygotowanie:** groch zalać niewielką ilością ciepłej wody i ugotować. W osobnym garnku ugotować żeberka, dodać ziele angielskie, listek laurowy, ziemniaki pokrojone w kostkę. Gdy groch jest już miękki precedzić go i delikatnie przesmażyć na patelni na maśle (wodę wlać do zupy). Gdy mięso i ziemniaki są miękkie przełożyć do zupy groch, przesmażony na patelni boczek, doprowadzić do smaku, dodać majeranek i zagotować. Grochówkę podawać z porcją żeberka oraz z chlebem albo z grzankami z chleba tostowego.

## **Zupa grzybowa z kaszą perłową**

**Składniki:** 10 dag suszonych borowików, 1/2 kg wołowiny z kością, 1/2 selera, 2 marchewki, 1 pietruszka, kawałek pora, 4 łyżki kaszy perłowej, 1 kostka rosółowa wołowa, kucharek grzybowy, sól, pieprz ziołowy, 1 szklanka słodkiej śmietany.

**Przygotowanie:** całe borowiki namoczyć na noc, mięso opłukać i zalać wodą, dodać obraną włoszczyznę, borowiki i kostkę rosółową. Powoli gotować. Gdy grzyby są miękkie całość precedzić, wywar postawić do gotowania. Marchewkę z zupy pokroić w plasterki, grzyby w paski (grzybów dać wg uznania). Kaszę opłukać i dodać do zupy, dodać przyprawy. Gdy kasza jest miękka wlać śmietanę, jeszcze doprowadzić do smaku. Chwilę gotować, posypać natką pietruszki

## **Zupa grzybowa z makaronem łazanki**

**Składniki:** 15 dag suszonych grzybków, 1/2 kg cielęciny, 2 marchewki, 1 pietruszka, kawałek selera, kawałek pora, 1 kostka rosółowa cielęca, 1 szklanka śmietany słodkiej, kucharek, sól, pieprz ziołowy

**Przygotowanie:** grzyby namoczyć na noc. Umyte mięso zalać wodą, dodać grzyby wraz z wodą, w której się moczyły, dodać obraną włoszczyznę i powoli gotować. Gdy grzyby są miękkie, zupę precedzić, marchew pokroić w plasterki a kilkanaście grzybów w paski (grzybów wziąć wg uznania). Marchew i grzyby dodać z powrotem do zupy, doprowadzić do smaku. Wlać śmietanę i zagotować. Podawać z makaronem.

## **Zupa grzybowa z ziemniakami**

**Składniki:** 10 dag suszonych grzybków, 5 ziemniaków, 1/2 kg cielęciny, 2 listki laurowe, 3 ziarna ziela angielskiego, kawałek cebuli, kawałek selera, kawałek pora, 2 marchewki, 1 pietruszka, 1 szklanka śmietany słodkiej, sól, pieprz ziołowy, kucharek

**Przygotowanie:** przygotować wywar z mięsa, dodając zioła. Obrane warzywa pokroić: marchew, cebulę i seler w kostkę, por w krążki, pietruszkę włożyć całą do wywaru. Wcześniej namoczone grzyby pokroić w paseczki a ziemniaki w kostkę. Wodę, w której moczyły się grzyby wlać do wywaru mięsnego. Wszystkie składniki dodać do zupy, doprowadzić do smaku, pod koniec gotowania dolać śmietanę i zagotować.

## **Zupa kartoflana postna**

**Składniki:** 3 marchewki, 2 pietruszki, kawałek selera, kawałek pora, 8 średnich ziemniaków, 2 łyżki posiekanego kopru, 1 rosółek warzywny, 1 rosółek wołowy, kucharek, sól, pieprz, 1 łyżka masła, 2 łyżki mąki

**Przygotowanie:** warzywa obrać i ugotować z nich wywar (bez pora). Gdy wywar z warzyw jest gotowy, precedzić go i do wywaru włożyć obrane ziemniaki pokrojone w plastry nożem karbowanym, pora pokrojonego w krążki, rosółki, powoli gotować. Gdy ziemniaki są miękkie, doprowadzić do smaku, wsypać koperek i zrobić z masła i mąki jasną zasmażkę. Zasmażkę wlać do zupy i zagotować.

## **Zupa neapolitańska**

**Składniki:** około 2,5 litra rosółu, 1 łyżka masła, 3 łyżki startego sera żółtego parmezan, 1 łyżka mąki, 1 szklanka kwaśnej śmietany, 2 żółtka, trochę wody, 1 mały makaron włoski, sól, pieprz

**Przygotowanie:** makaron ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i przelać zimną wodą. Masło roztopić na patelni, dodać czubatą łyżkę sera i 1 łyżkę mąki. Wszystko delikatnie mieszać i podgrzewać, aby powstała jednolita masa. Wlać śmietanę i zago-

tować, do masy wlać 2 żółtka rozmacone z łyżką wody i mieszać, ale nie doprowadzić do wrzenia, wymieszać z rosółem. Do zupy włożyć trochę makaronu, aby nie była gęsta, już nie gotować. Podać posypane natką pietruszki ze startym parmezanem na talerzu, aby każdy mógł sobie go wziąć według uznania.

### Zupa ogórkowa postna ze śmietaną

**Składniki:** 4 duże ogórki kiszzone, 2 łyżki masła, 2 marchewki, 1 pietruszka, kawałek selera, kawałek pora, 4 duże ziemniaki, 1 szklanka śmietany, 1 rosółek warzywny, kucharek, sól, pieprz, 1 czubata łyżka posiekanego kopereku

**Przygotowanie:** ogórki zetrzeć na tarce o dużych oczkach, w rondelku rozgrzać masło i smażyć ogórki. Gdy woda z ogórków wyparuje, podlać wodą i powoli dusić. Obraną włoszczyznę zetrzeć na tarce, por pokroić w półkółki, dodać obrane ziemniaki pokrojone w kostkę, kostkę rosółową i gotować. Gdy ogórki są miękkie, wlać je do zupy, doprowadzić do smaku. Gdy zupa jest gotowa, wlać śmietanę, wsypać koperek i zagotować. Podawać z chlebem.

### Zupa pomidorowa z ryżem

**Składniki:** 1/2 kg żołądków z kurczaka, 1 skrzydło z indyka, 1 pęczek włoszczyzny, 1 szklanka śmietany, 1 kostka rosółowa, kucharek, sól, pieprz, 1 kg pomidorów, 1 łyżka masła, 1/3 szklanki ryżu

**Przygotowanie:** opłukane żołądki pokroić na kawałki i wstawić z resztą mięsa, zagotować. Dodać obraną włoszczyznę i gotować do czasu, aż żołądki będą miękkie. Pomidory pokroić na cząstki, dodać masło i dusić w osobnym garnku, aż się nie rozgotują (podczas duszenia podlać rosółem). Gdy pomidory są rozgotowane, przetrzeć je przez sito i dodać do rosółu. Ryż wypłukać i wsypać do zupy, doprowadzić do smaku, gotować, aż ryż będzie miękki. Na końcu dolać śmietanę i zagotować. Zupę można udekorować posiekaną natką pietruszki.

### Zupa pomidorowa z ryżem na sypko

**Składniki:** 1/2 kg żołądków z kurczaka, 1 skrzydło z indyka, 1 pęczek włoszczyzny, 1 szklanka śmietany, 1 kostka rosółowa, kucharek, sól, pieprz, 1 kg pomidorów, 1 łyżka masła

**Przygotowanie:** opłukane żołądki pokroić na kawałki i wstawić z resztą mięsa, zagotować. Dodać obraną włoszczyznę i gotować do czasu, aż żołądki nie będą miękkie. Pomidory pokroić na cząstki,

dodać masło i dusić w osobnym garnku, aż się rozgotują (podczas duszenia podlać rosółem). Gdy pomidory są rozgotowane, przetrzeć je przez sito i dodać do rosółu. Na końcu dolać śmietanę i zagotować. Zupę można udekorować posiekaną natką pietruszki. Podawać z ryżem na sypko.

### Zupa pomidorowa z ziemniakami

**Składniki:** 2 skrzydła z indyka, 1 pęczek włoszczyzny, 1 szklanka śmietany, 1 kostka rosółowa, kucharek, sól, pieprz, 1 kg pomidorów, 1 łyżka masła, 4 duże ziemniaki

**Przygotowanie:** opłukane mięso zalać wodą i zagotować. Dodać obraną włoszczyznę, ziemniaki pokrojone w kostkę i kostkę rosółową z indyka. Pomidory pokroić na cząstki, dodać masło i dusić, aż się nie rozgotują (podczas duszenia podlać rosółem). Gdy pomidory są rozgotowane, przetrzeć je przez sito i dodać do rosółu. Zupę doprowadzić do smaku, wlać śmietanę i zagotować. Zupę można udekorować posiekaną natką pietruszki.

### Zupa purée z dziczyzny

**Składniki:** 1/2 kg mięsa z zająca, 1/2 kg mięsa z samy (tylko przodki i podroby), kilka suszonych borowików, 1 pęczek włoszczyzny, 1 ząbek czosnku, 1 łyżeczka słodkiej papryki, kilka ziarenek czarnego pieprzu, 2 liście laurowe, 3-4 ziarna ziela angielskiego, 1 szklanka białego wytrawnego wina, 1 łyżeczka soku z cytryny, 1 łyżka masła, 1 łyżka maki, 1 kostka rosółowa (wołowa), kucharek, pieprz

**Przygotowanie:** umyte mięso zalać wodą, dodać obraną włoszczyznę, namoczone wcześniej grzyby (wraz z wodą, w której się moczyły), zmażdżony czosnek, zioła i powoli gotować. Zupę gotować tak długo, aż mięso odejdzie do kości. Wtenczas wywar przecedzić, mięso obrać z kości i zmiaksować. Do wywaru mięsnego wlać szklankę wina, sok z cytryny i doprowadzić do smaku. Z masła i maki zrobić zasmażkę. Do zupy dodać zmiksowane mięso i zasmażkę, zagotować. Zupę podawać z grzankami z chleba tostowego.

### Zupa piwna ze śmietaną

**Składniki:** 4 szklanki dobrego piwa, skórka z 3 kromek chleba żytniego, 1 szklanka kwaśnej śmietany, 1 łyżka cukru, 4 żółtka, 1/2 łyżeczki cynamonu, 15 dag żółtego sera startego na tarce, sól, 4 kromki chleba tostowego

**Przygotowanie:** piwo wlać do garnka (zostawić 1 łyżkę), dodać skórkę z chleba i zagotować pod



... W tym czasie rozrobić śmietanę z ... 1 łyżką piwa i cukrem. Gdy piwo się za- ... powoli przelać je do śmietany z żółtkami. ... mieszając, ale nie doprowadzić do wrze- ... Na dno wazy kładziemy pokrojony w kostkę ... ser. Wlać żupę piwną, wymieszać i doprawić ... smaku cukrem i cynamonem.

### **Zupa rumiana z brukselką**

**Składniki:** 10 brukserek, 3 marchewki, 1 pietruszka, 6 ... mrożonego groszku zielonego, 1/2 kalafiora, 2 łyżki ... a, 1 duża cebula, 2 kostki rosółowe, sól, pieprz, ... 1 łyżeczka karmelu

**Przygotowanie:** masło rozpuścić w rondelku, wrzucić do niego brukselkę, pokrojone w kostkę ... warzywa, szczyptę cukru i wszystko razem dusić pod ... ryciem. Warzywa powinny być mocno rumia- ... Cebulę przypalić na blasze lub na patelni. Gdy ... wa są rumiane, zalać je wodą i dodać cebulę. ... warzywa są mocno rozgotowane, całość znik- ... wać, dołożyć kostki rosółowe, karmel, sól i ... rz. Jeszcze chwilę gotować. Żupę podawać z ... nkami lub z makaronem.

### **Zupa rumiana postna z grzankami**

**Składniki:** 1 kalarepa, 3 duże marchewki, 1 mały se- ... ler, 1-2 pietruszki, 5 łyżki zielonego mrożonego grosz- ... ku, 1 nieduży kalafior, 2 szparagi, 1/2 główki włoskiej ... kapusty, 2 cebule, 3 łyżki masła, 1 łyżeczka karmelu, 2 ... kostki rosółowe, sól, pieprz, szczypta cukru

**Przygotowanie:** obrane warzywa pokroić w drobną ... kostkę, kapustę w paski, kalafior podzielić na różycz- ... ki. W rondelku rozpuścić 3 łyżki masła, wsypać cu- ... kier i dusić wszystkie warzywa. Gdy warzywa mocno ... się zrumienia podlać je wodą i gotować. Cebulę moc- ... no przypiec na blasze lub na patelni, aby była aż przy- ... palona. Gotową cebulę włożyć do zupy i dalej goto- ... wać, aż do całkowitego rozgotowania się warzyw. Gdy ... warzywa są ugotowane całość zniksować, doprawić ... do smaku a na końcu dodać do zupy łyżeczkę karme- ... lu i zagotować. Podawać z grzankami, okraszone na ... talerzu kleksem ze śmietany.

### **Zupa rumiana z kluskami francuskimi**

**Składniki:** 1/2 kg podrobów z kurczaka, 1 kalarepa, ... 1 seler, kawałek pora, 1 pietruszka, 2 marchewki, 4 łyżki ... mrożonego groszku zielonego, 1/2 kalafiora, 2 szparagi, ... 1/2 główki białej kapusty, 2 łyżki masła, 1 cebula, 1 ... łyżeczka karmelu, sól, pieprz, szczypta cukru, ciasto na ... kluseczki francuskie

**Przygotowanie:** umyte mięso pokroić, zalać ... wodą i ugotować wywar. Wszystkie warzywa obrać ... i drobno pokroić, dodać cukier i dusić w rondelku ... na masle. Cebulę przypiec na blasze lub na patelni, ... niemal spalić i dodać do warzyw. Gotowe warzywa ... przełożyć do zupy i gotować na wolnym ogniu, aż ... do całkowitego rozgotowania się warzyw. Zupa po- ... winna mieć kolor bulionu. Teraz wszystko zmikso- ... wać, dodać karmel i przyprawić żupę do smaku. Na ... gorącą żupę kłaść kluseczki francuskie, zagotować. ... Podawać posypane natką pietruszki.

### **Zupa szczawiowa z jajkiem**

**Składniki:** 2 litry rosółu, 1 słóiczek przecieru szcza- ... wiewego, 1 szklanka kwaśnej śmietany, 6 jajek ugoto- ... wanych na twardo, 1 kostka rosółu warzywnego, sól, ... pieprz

**Przygotowanie:** do rosółu dolać tyle wody, ile ... ma być zupy, dodać rosółek warzywny. Gdy się za- ... gotuje dodać szczaw przetarty przez sito, zagoto- ... wać. Doprawić do smaku, wlać śmietanę i zagoto- ... wać. Podawać z jajkami na twardo, pokrojonymi w ... ćwiartki. Żupę można podawać z chlebem.

### **Żurek z kiełbasą i jajkiem**

**Składniki:** 1-3 kg surowego wędzonego boczeku, 1-2 ... kg wrocławskiej kiełbasy, 2 ząbki czosnku, 3 listki laurowe, ... 3 ziarenka ziela angielskiego, 4 ziarna pieprzu, 1 kostka ... rosółowa grzybowa lub kucharek grzybowy, 1/2 litra ... barszczu, 1-2 łyżeczki przyprawy do żurku, sól, pieprz, ... 6 jajek ugotowanych na twardo

**Przygotowanie:** boczek pokroić w kostkę, zalać ... wodą i gotować. Gdy boczek jest prawie miękki ... dołożyć kiełbasę pokrojoną w porcje, zioła i przy- ... prawę do żurku. Powoli gotować, wlać żurek i do- ... prawić do smaku i zagotować. Na talerzu rozłożyć ... jajka pokrojone w ćwiartki, zalać żurkiem. Podawać ... z chlebem

### **Dodatki do zupy**

#### **Grzanki z chleba tostowego**

**Składniki:** dowolna ilość chleba tostowego lub bułki ... paryskiej okrojonej ze skórki, masło

**Przygotowanie:** chleb tostowy pokroić w grubą ... kostkę, masła rozpuścić na patelni tyle, aby grzanki ... się w nim dobrze moczyły. Na gorące masło rzucić ... chleb i powoli smażyć na małym ogniu. Gotowe ... grzanki powinny być chrupiące i mocno żółte, ale ... nie rumiane.

## Lane kluski

**Składniki:** 3 jajka, około 1/3 szklanki mąki, trochę mleka

**Przygotowanie:** jajka roztrzepać, wlać do mąki i ubić ciasto. Dać szczyptę soli, dolać mleka, aby ciasto było "lejące się". Ciasto lać na zupę i gotować do chwili, aż kluski nie wypłyną na wierzch.

## Kaszka krojona w kostkę

**Składniki:** 3/4 szklanki kaszy manny, 1 łyżka masła, sól

**Przygotowanie:** kaszę wypłukać i wrzucić do niewielkiej ilości osolonej wrzącej wody z dodatkiem masła. Gotować powoli, około 15 minut, mieszając, aby kasza się nie przypaliła. Kasza po ugotowaniu powinna być gęsta. Wylać gotową kaszę do płaskiego naczynia i pozostawić do wystygnięcia. Gdy stężeje, kroić w kostkę.

## Kiszenie żuru

**Składniki:** 1/2 szklanki mąki żytniej, 3/4 litra ciepłej i przegotowanej wody, 4-5 ząbków czosnku, skórka od chleba żytniego

**Przygotowanie:** mąkę wsypać do garnka kamionkowego, zalać wodą, dodać drobno posiekany czosnek i skórkę chleba, wszystko wymieszać. Przykryć ściereczką i odstawić na kilka dni. Jeżeli żur kisimy pierwszy raz, będzie gorzki, gdyż gamek jeszcze się nie zakwasił.

## Klusieczki francuskie

**Składniki:** 2 szklanki mąki, 4 jajka, 1 łyżka masła, 1/2 łyżki wody

**Przygotowanie:** w misce dokładnie utrzeć 4 żółtka z 1 łyżką masła, dając po 1 żółtku, dolać zimną wodę i dalej ucierać. Białka ubić na sztywną pianę i dodawać po łyżce do żółtek, dalej delikatnie mieszać. Następnie dodawać po trosze mąki i mieszać. Z wyrobionej masy robić klusieczki, kładąc ciasto na łyżkę i wkładać delikatnie do gotującej się zupy lub rosółu. Klusieczki muszą się gotować w zupie około 10 minut.

## Makaron

**Składniki:** 2 szklanki mąki, 2 jajka, trochę wody

**Przygotowanie:** do mąki wbić jajka i zagnieść ciasto na makaron, dolewając wodę, aby uzyskać odpowiednią konsystencję. Gdy ciasto jest jednolite,

rozwałkować je na cienki placek i pozostawić na 1 godzinę, aby się delikatnie zeschło. Następnie zwąlnąć ciasto w rulon i kroić cieniutkie klusieczki. Makaron gotować w osolonej wodzie do miękkości, wrzątek zalać zimną wodą i odcedzić. Na sicie przelać zimną wodą.

## Makaron łazanki

**Składniki:** 2 szklanki mąki, 2 jajka, trochę wody

**Przygotowanie:** do mąki wbić jajka i zagnieść ciasto na makaron, dolewając wodę, aby uzyskać odpowiednią konsystencję. Gdy ciasto jest jednolite, rozwałkować je na cienki placek i pozostawić na 1 godzinę, aby się delikatnie zeschło. Następnie ciasto paski, a paski na kwadraciki o boku około 1 cm. Makaron gotować w osolonej wodzie do miękkości, wrzątek zalać zimną wodą i odcedzić. Na sicie przelać zimną wodą.

## Paszteciki w rurkach

**Składniki:** 1 szklanka mąki, 2 jajka i 1 żółtko, 1 łyżka masła, 1 łyżka kwaśnej śmietany, 1/2 szklanki bułki tartej, troszkę mleka, nadzienie jak na uszka z mięsem

**Przygotowanie:** mąkę posiekać z masłem, dodać śmietanę i 2 jajka, wyrobić ciasto. Gdy ciasto jest gotowe (pokażą się bąble) rozwałkować i oblepić ciastem formy na rurki, formować paszteciki z miejscem na nadzienie. Paszteciki włożyć do piekarnika nagrzanego do 180°C na 20 minut. Wyjąć rurki, nadziać mięsnym farszem i obtoczyć w rozmaconym z mlekiem żółtkiem i w bułce tartej. Smażyć na oleju.

## Pierogi ruskie z mięsem do rosółu

**Składniki:** 1/2 kg mąki, 3/4 szklanki ciepłego mleka, 4 dag drożdży, 3 jajka, 2 łyżki masła, 1/2 łyżeczki cukru, szczypta soli; na farsz: 1/2 kg pieczeni wołowej, 2 cebule, 2 żółtka, 1 czerstwa bułka, 1 łyżka masła, 2 jajka ugotowane na twardo, sól, pieprz

**Przygotowanie:** drożdże rozczynić w ciepłym mleku, dodać cukier i wlać do mąki, poczekać, aż wyrośnie. Gdy matka drożdżowa wyrośnie, zagnieść ciasto, dodając 3 jajka, masło i trochę soli do smaku. Ciasto dobrze wyrobić, żeby odchodziło od ręki. Przygotować farsz: mięso zmielić w maszynce razem z cebulą, wbić 2 żółtka, dodać rozmoconą i odcisniętą bułkę i wyrobić. Gotowy farsz rzucić na rozgrzane na patelni masło i przesmażyć. Jak ciasto podrośnie przelożyć na stolnicę wysypaną mąką i uformować spody pierogów (pierogi ruskie z mię-



...lu powinny być duże). Na ciasto nakładamy farsz, mięso posypać posiekanymi jajkami, przykryć drugim plackiem, brzegi dobrze zlepić i gotować do wyrośnięcia. Gdy pierogi wyrosną, gotować je jajkiem lub masłem, posypać bułką i gotować godzinę w temperaturze 180°C.

### **Pulpety do rosolu**

**Składniki:** 1/2 kg wołowiny od polędwicy, 1 czerstwa bułka, 2 jajka, sól, pieprz, gałka muszkatołowa, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki

**Przygotowanie:** mięso zmielić w maszynce, domoczoną i odcisniętą bułkę, 2 jajka i wyrosnąć do smaku, dołożyć natkę pietruszki. Formować pulpety wielkości orzecha włoskiego i gotować je w rosolu.

### **Ryż na sypko**

**Składniki:** 1 szklanka ryżu, 1 łyżka masła, 1 litr mleka, woda, sól

**Przygotowanie:** do mleka dolać około 1 litr wody, dodać masło, osolić i wysypać wypłukany ryż, gotować. Gotować do miękkości, ugotowany ryż odcedzić i przelać na sicie zimną wodą.

### **Uszka z mięsem**

**Składniki:** 1/2 kg ugotowanego mięsa wołowego, kawalek słoninki, 2 namoczone grzybki suszone, 1 cebula, 1 czerstwa bułka, 1 żółtko, sól, pieprz; na ciasto: 2 szklanki mąki, 1 jajko, woda

**Przygotowanie:** mięso, słoninę, grzybki, cebulę namoczoną i odcisniętą bułkę zmielić w maszynce, dodać żółtko i wyrobić, doprawić do smaku solą i pieprzem. Z mąki i jajka zagnieść ciasto, aby nie było twarde dolewać wody. Gotowe ciasto rozwałkować i kroić paski ok. 3,5 cm szerokie, a z pasków wykrawać kwadraty. Kwadraty nadziewać farszem, składać w trójkąt, brzegi zlepić i rogi podwinąć, aby powstały uszka. Uszka gotować w osolonej wodzie, do czasu aż nie wypłyną na wierzch. Zalać zimną wodą, odcedzić i przelać zimną wodą.

### **Uszka lub pierożki z grzybami i kapustą**

**Składniki:** 2 szklanki mąki, 1 jajko, 20 dag kapusty kiszonej, 15 dag suszonych grzybków, sól, pieprz

**Przygotowanie:** mąkę wymieszać z jajkiem i zagnieść, dolewając wody, aby powstała jednolita masa. Gdy ciasto jest już dobrze wyrobione, wykrawamy z niego krążki wielkości literatki, aby pierożki

były małe. Przygotować farsz: obgotować kapustę i wcześniej namoczone grzybki (w osobnych garnkach), odcedzić i drobno posiekać lub zmielić w maszynce do mięsa. Wymieszać kapustę z grzybami i doprawić do smaku. Tak przygotowanym farszem nadziewać pierogi. Pierogi gotować w osolonej wodzie, aż wypłyną na wierzch.

## **Dania mięsne**

### **Cielęcina**

#### **Bite kotlety cielęce z sosem cytrynowym**

**Składniki:** 1 kg górkki cielęcej, 2 jajka, 2 łyżki masła, bułka tarta, cytryna w plasterkach, pieprz, sól, sos cytrynowy

**Przygotowanie:** mięso opłukać i z mięsa wyciąć kotlety, tak, aby każdy z nich zawierał kostkę. Kotlety zbić tłuczkiem, posolić i popieprzyć, jajka rozbełtać. Kotlety panierować w jajkach i tartej bułce. Na patelni rozpuścić masło, gdy będzie gorące smażyć ostrożnie kotlety z obu stron. Masło, na którym były smażone kotlety wykorzystać do przygotowania sosu cytrynowego. Mięso podawać polane sosem i udekorowane plasterkami cytryny.

#### **Budyń z wątróbki cielęcej**

**Składniki:** 3/4 kg wątróbki cielęcej, 1 cebula, 5 jajek, 2 duże bułki, 2 łyżki masła, mleko, 3-4 łyżki bułki tartej, sól, pieprz

**Przygotowanie:** z wątróbki zdjąć błonę i wyżyłować, posiekać i przetrzeć przez sito, obraną cebulę udusić na maśle, 2 żółtka utrzeć z 1 łyżką masła. Do przetartej wątróbki dołożyć namoczone w mleku i odcisnięte bułki, 3-4 łyżki tartej bułki, 3 całe jajka, żółtka utarte z masłem oraz uduszoną cebulkę. Białka ubić na sztywną pianę i dołożyć do masy. Całość dobrze wymieszać dodając soli i pieprzu do smaku. Przelać do formy budyniowej i gotować przez 1 godzinę w kąpeli wodnej.

#### **Główka cielęca w potrawie**

**Składniki:** 1 główka cielęca, 1 pęczek włoszczyzny, sól, pieprz, kucharek, sos maderowy

**Przygotowanie:** główkę cielęcą należy oczyścić z sierści, rozciąć na dwie części i usunąć mózg, oczek, oczy i szczęki. Przez godzinę należy moczyć ją w wodzie, a następnie zalać gorącą wodą i gotować. Kiedy z powierzchni znikną męty, należy dołożyć włoszczyznę, doprawić do smaku i dalej gotować. Kiedy po kilku godzinach będzie już miękka, wyjąć

ją z rosółu i pokroić. Główkę cielęcą należy zalać na półmisku sosem maderowym.

### Kotlety cielęce z duszoną marchewką

**Składniki:** 3/4 kg pieczeni cielęcej, 1 jajko, trochę mleka, mąka, bułka tarta, oliwa, sól, pieprz, marchewka duszona z groszkiem

**Przygotowanie:** umyte mięso pokroić w plastry i lekko rozbić, doprawić solą i pieprzem, odstawić na godzinę. Rozkłócone jajko wymieszać z odrobiną mleka, kotlety panierować w mące, jajku i bułce tartej. Rozgrzać tłuszcz na patelni i smażyć kotlety. Podawać z ziemniakami i duszoną marchewką.

### Kotlety z mózdzku z marchewką

**Składniki:** 1 mózg cielęcy, 1 łyżka octu, 2 jajka, bułka tarta, masło, sól

**Przygotowanie:** mózg moczyć przez godzinę, następnie na surowo wyżyłować go i zalać osoloną wodą z dodatkiem octu. Zagotować, odcedzić, pokroić na płaskie kawałki nadając im okrągłą formę. Panierować w jajku i bułce tartej, smażyć na maśle po obu stronach do momentu, aż kotlety nabiorą rumianego koloru. Kotlety z mózdzku cielęcego służą do układania różnorodnych jarzyn, w tym i marchewki.

### Mostek cielęcy nadziewany

**Składniki:** 1,5 kg mostka cielęcego, 1/2 kg wątróbki cielęcej, 15 dag słoniny, 1 cebula, 20 dag pieczarek, 2 duże bułki, mleko, 1/2 kostki masła, 2 jajka, sól, pieprz, gałka muszkatołowa, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki

**Przygotowanie:** tłusty, gruby mostek cielęcy należy wymoczyć godzinę w zimnej wodzie, wypłukać i osolić. Następnie należy obetrzeć ze skórki 2 bułki i namoczyć je w mleku. Słoninę drobno posiekać i przesmażyć z utartą na tarce cebulą. Zarówno cebula, jak i słonina powinny się dusić, nie zrumienić. Wątróbkę usiekać i dokładnie wymieszać z duszonymi na 2 łyżkach masła pieczarkami. Dodać odcisniętą bułkę, jajka, 1 łyżkę masła, siekaną natkę pietruszki, doprawić solą, pieprzem, odrobiną gałki muszkatołowej, wymieszać. Następnie farszem wypełnić mostek pod błoną i piec w piekarniku nagrzanym do 220°C, smarując ciągle masłem, ale nie podlewając wody. Mięso trzeba ciągle smarować, dzięki czemu sos będzie się ścinał, a nie wypływał z mięsa.

### Nóżki cielęce smażone w cieście

**Składniki:** 4 nóżki cielęce, 1 pęczek włoszczyzny, 1 kg bardzo tłustej wołowiny, 4 jajka, 3 łyżki mąki, 1 szklanka śmietany, sól

**Przygotowanie:** nóżki dokładnie oczyścić, wyjąć z nich grube kości i starannie umyć. Zalać wodą i zagotować, wodę odlać. Nalać świeżej wody, dodać obraną włoszczyznę i wołowinę, gotować bez soli. Gdy nóżki są już miękkie, wyjąć je z wywaru, przekroić przez pół między kopytkami, posolić i osypać mąką. Trzeba pilnować, aby nóżki nie wysłygły, bo na zimnych nie będzie się trzymał ciasto. Oddzielić żółtka od białek, żółtka zmieszać z mąką, dodać śmietanę, wyrobić ciasto. Białka ubić na sztywną pianę i dodać do ciasta, wyrobić. W cieście maczać nóżki cielęce i smażyć na głębokim tłuszczu. Do nóżek podawać sok wiśniowy, sos z powideł lub szpinak.

### Pieczeń cielęca z kapustą duszoną

**Składniki:** 1 kg pieczeni cielęcej z lekkim tłuszczem, 15 dag słoniny, 3 listki laurowe, 3 łyżki masła w wiorkach, sól, pieprz, duszona kapusta kiszona

**Przygotowanie:** mięso dokładnie umyć i osuszyć, naszpikować słoniną, nasolić, popieprzyć i oprószyć pokruszonymi listkami laurowymi. Odstawić na 2-3 godziny. Piekarnik nagrzać do 250°C, pieczeń obłożyć wiórkami z masła i w taki gorący piekarnik włożyć pieczeń, aby ciepło piekarnika od razu ją ogarnęło. Po 10 minutach zmniejszyć temperaturę do 180°C i piec około 1,5 godziny, polewając powstającym sosem, a nie wodą. Gdy pieczeń jest miękka i rumiana podawać na stół w całości z duszoną kapustą kiszoną.

### Potrawa z górkii cielęcej

**Składniki:** 1 kg górkii cielęcej, 2 marchewki, 1 pietruszka, kawałek selera, kawałek pora, 1 kostka rosółowa do pieczeni, sól, pieprz, sos pieczarkowy

**Przygotowanie:** ophukane mięso zalać wodą i zagotować, odcedzić i wypłukać w zimnej wodzie. Mięso pokroić na porcje, zalać wodą i dodać obraną włoszczyznę, powoli gotować do miękkości. Gdy mięso jest miękkie wyjąć je na półmisek i przygotować sos pieczarkowy, wykorzystując rosół z gotowania cielęciny. Mięsko polać sosem, posypać natką pietruszki i podawać z ziemniakami.



## **Wątróbka cielęca z jabłkami**

**Składniki:** 1 kg cielęcej wątróbki, 10 dag słoniny, 1 łyżka masła, 1 łyżeczka cukru, mleko, ocet

**Przygotowanie:** wątróbkę wymoczyć w mleku na godzinę. Następnie ściągnąć błonę i naszpikować cienką słoniną oraz skropić winnym octem. Wątróbkę posolić i włożyć do rondla łyżkę rumianego masła. Przykryć pokrywą i gotować długo, aż wątróbka zrumieni się. Wówczas na tarce 1 jabłko i dodać do wątróbki. Należy uważać, aby jabłka nie przypaliły się, ponieważ przysmakuje cała potrawa. Dusić z jabłkami należy szybko, a na jabłka wysypać łyżeczkę cukru.

## **Wieprzowina**

### **Kotlety schabowe z kapustą**

**Składniki:** 3/4 kg schabu bez kości, 2 jajka, 2 ząbki czosnku, trochę mleka, bułka tarta, mąka, sól, pieprz, kawałek kapusta kiszona

**Przygotowanie:** opłukany schab pokroić na kawałki grubości około 2 cm. Kotlety rozbić tłuczniem, natrzeć zmiążdżonym czosnkiem, posolić i popieprzyć, odstawić na godzinę. Do rozkłóconych jajek wlać trochę mleka, wymieszać i panierować kotlety. Najpierw w mące, później w jajku i w bułce tartej. Kotlety smażyć na gorącej oliwie. Podawać z duszoną kapustą kiszoną.

### **Porcja mięsa wieprzowego z ćwikłą**

**Składniki:** 3/4 kg wieprzowiny (karczek lub łopatka), 3 duże cebule, 2 ząbki czosnku, 1 łyżka smalcu, sól, pieprz, ćwikła z chrzanem

**Przygotowanie:** umyte mięso pokroić w dość grube plastry, oprószyć solą i pieprzem, odłożyć na godzinę w chłodne miejsce. Obraną cebulę pokroić w cienkie plastry, rzucić na rozgrzany smalec i lekko poddusić. Mięso ułożyć w cebuli na patelni i obsmażyć z obu stron. Gdy mięso jest dobrze podsmażone, dodać drobno posiekany czosnek i chwilę smażyć, podlać wodą i dusić do miękkości. Uduśzone mięso z cebulką przełożyć na talerze, podawać z ziemniakami i buraczkami

## **Wołowina**

### **Befszyk po hambursku**

**Składniki:** 3/4 kg dorodnej wołowiny, 2 cebule, 1 łyżka

oliwy, rydze smażone na maśle, 12 ugotowanych ziemniaków, 1/2 szklanki mocnego bulionu, 8 jajek, 3 łyżki masła, sól, pieprz

**Przygotowanie:** umyte mięso podzielić na 4 kotlety, ręcznie nadając im okrągły kształt. Cebule obrać i pokroić w cienkie plasterki, wcześniej przygotować bulion i rydze smażone na maśle (zimową porą rydze ze słoika). Kotlety posmarować oliwą i lekko posolić. Na patelni mocno rozgrzać masło, włożyć cebulę i od razu w cebulę włożyć mięso. Smażyć na dużym ogniu, aby mięso zrumieniło się szybko z jednej strony i przełożyć widelcem na drugą stronę. Nie zdejmować patelni z ognia, dodać z boku łyżkę rydzoń, po drugiej stronie trzy ugotowane ziemniaki, a po dwóch przeciwnych stronach wpuścić po jednym jajku. Gdy jajka się zetną, polać wszystko 2 łyżkami bulionu i podawać z patelnią na stół. Przygotowanie dania musi odbywać się szybko, aby befszyk był krwisty i soczysty.

### **Befszyk z ziemniakami**

**Składniki:** 1 kg mięsa wołowego (najlepiej polędwica, pierwsza krzyżowa), 1/2 łyżki masła na 3 każde kawałki befsztyku, sól, ziemniaki do befsztyku

**Przygotowanie:** mięso należy oczyścić z żył i łożu oraz pokroić w grube plastry grubości ok. 1,5 cm (nie solić i nie ubijać). Następnie rozgrzać mocno na patelni masło i kiedy masło będzie wrzeć i nabierze rumianego koloru, należy posolić mięso i wrzucić je do masła. Kawałki befsztyku należy układać jeden obok drugiego i smażyć na dużym ogniu. Kiedy już nabiorą rumianego koloru, obrócić je na drugą stronę i smażyć nadal na dużym ogniu. Kiedy befszyk będzie już rumiany z obydwu stron, należy wyjąć na talerz, na którym powinny znajdować się kawałki masła w ilości takiej, ile jest befsztyków. Mięso należy lekko przycisnąć nożem, aby wycisnąć odrobinę sosu do masła. Po tej czynności należy ponownie włożyć na patelnię sam befszyk, zasmażyć go po obu stronach na wolnym ogniu i wyjąć na ten sam talerz. Jeżeli befszyk ma być bardziej wysmażony, to należy go dłużej smażyć, ale już na mniejszym ogniu. Befszyk podawać na stół obłożony ziemniakami.

### **Bite kotlety wołowe**

**Składniki:** 1 kg antrykotu, masło, sól

**Przygotowanie:** mięso (bez żeberka) podzielić na kotlety. Mięso lekko rozbić, nadając mu formę kotletów. Tuż przed usmażeniem kotletów, należy

je posolić. Na patelni rozgrzać pół łyżki masła na 2 kotlety (nie należy smażyć więcej kotletów jednocześnie, gdyż wówczas puszcza one z siebie zbyt dużo sosu). Na mocno rozgrzane masło wrzucić kotlety, przyrumienić je z obydwu stron i odstawić na mniejszy ogień, żeby powoli doszły.

### Kotlety wołowe entrecôte z chrzanem

**Składniki:** 3/4 kg górki wołowej, 4 łyżki masła, sól, pieprz, chrzan

**Przygotowanie:** mięso opłukać i pokroić na kotlety, zostawiając trochę tłuszczu przy żeberkach. Kotlety lekko rozbić, doprawić solą i pieprzem, ale bezpośrednio przed smażeniem. Na patelni rozgrzać mocno masło i rzucać po 2 kotlety, zrumienić na mocnym ogniu, a później dosmażać na wolnym ogniu. Podawać z chrzanem i ziemniakami dosmażanymi na tłuszczu z kotletów.

### Mięso peklowane z purée z ziemniaków

**Składniki:** 3,5 do 4 kg mięsa wołowego krzyżowego lub zrazowego, 25 dag soli, 25 dag saletry, 3 łyżki cukru, kilka liści laurowych, kilka ziaren kolendry, gałązki świeżej pietruszki, purée z ziemniaków

**Przygotowanie:** rozdrobnić razem sól, saletrę oraz cukier. Wymieszać i posypać zaprawą mięso. Następnie należy położyć kilka listków laurowych i kilka ziarenek rozgniecionej kolendry. Mięso zawinąć w płótno namoczone w wodzie i mocno z niej wyciśnięte. Tak ściśle owinięte mięso należy włożyć do głębokiego glinianego naczynia i pozostawić przez 5 do 6 dni. Każdego dnia należy mięso przewracać, nie odwijając płótna. Po tych kilku dniach mięso będzie gotowe do użycia. Należy wyjąć z sosu nasolone mięso, rozbić go mocno i opłukać w wodzie. Następnie włożyć do rondla, zalać gorącą wodą i gotować co najmniej 3 godziny na wolnym ogniu. W czasie gotowania należy dolewać ciągle świeżej wody (jeśli się wygotuje), aby potrawa nie była zbyt słona. Jeśli mięso jest zbyt słone, należy go wymoczyć kilka godzin w zimnej wodzie. Podając potrawę na stół, należy przystroić mięso gałązkami świeżej zielonej pietruszki. Osobno podawać purée z ziemniaków.

### Opiekana sztuka mięsa

**Składniki:** ugotowana wołowina z rosołu, 25 dag startego parmezanu, sos do sztuki mięsa opiekanej lub beszamel

**Przygotowanie:** mięso pokroić na porcje, posmarować sosem i grubo posypać serem. Zapiekać 15 minut w temperaturze 180°C.

### Płonący stek z ziemniakami

**Składniki:** 3/4 kg polędwicy wołowej, 1/3 kg pieczarki, 1 ząbek czosnku, 2 łyżki masła, oliwa, 25 g karmeliku, 1/2 szklanki śmietany, sól, pieprz

**Przygotowanie:** opłukaną i osuszoną polędwicę pokroić w plastry grube na około 4 cm, a plastry przekroić w poprzek na 3/4 grubości i rozłożyć (uzyskamy około 2 razy większego kotleta, steków nie należy rozбивać, tylko formować rękami). Na patelni mocno rozgrzać masło z oliwą, posolone popieprzone steki kłaść na tłuszcz (doprawiać tuż przed pieczeniem). W zależności od tego, jakich chcemy mieć steki (krwiste czy wysmażone) smażyć od 2 do 4 minut. Do mięsa wlać koniak, gdy się zagrzeje podpalić (gdy mamy mocno nagrzaną tłuszcz, może zapalić się samo). Gdy ogień zgaśnie mięso zdjąć z patelni, a w tłuszcz wrzucić obrane i pokrojone w plastry pieczarki, dodając ząbek czosnku przeciśnięty przez prasę. Chwilę dusić, pod koniec duszenia dodać 1/2 łyżki masła i śmietanę. Podawać z ziemniakami.

### Pieczeń wołowa z różną

**Składniki:** 1 kg wołowiny zrazowej, 1/4 kg słoninki, 3 łyżki masła, sól, pieprz, buraczki do pieczenia, sos chrzanowy

**Przygotowanie:** mięso odłożyć na 3 dni na dolną półkę w lodówce, aby skruszało. Biorąc mięso do użycia dokładnie je umyć i naszpikować słoniną krojoną w cienkie paski. Posolić, popieprzyć i włożyć na rożen. Jeśli pieczemy na rożnie to ogień musi być duży, należy pieczeń smarować roztopionym masłem. Ten sam efekt, co na rożnie uzyskamy, wkładając pieczeń do piekarnika nagrzanego do 250°C, na pieczeń położyć wiórki z masła. Po 15 minutach obniżyć temperaturę do 195°C, piec jeszcze pół godziny, polewający powstającym sosem. Pieczeń powinna być w piecu około 45 minut, aby była krwista, rumiana i niezeschnięta. Podawać z buraczkami do pieczenia, polać sosem chrzanowym.

### Siekane zrazy wołowe

**Składniki:** 1 kg wołowiny krzyżowej, 1 czerstwa bułka, 2 średnie cebula, 2 żółtka, sól, pieprz, 2 łyżki mąki, 1/3 kg słoniny, 1 łyżka masła, 3 łyżki śmietany, 3 małe grzybki suszone, 4 łyżki bulionu



17

## Sztuka mięsa opiekana z sosem beszamelowym

**Składniki:** 1 kg mięsa wołowego (krzyżowe), 1 pęczek włoszczyzny, 1/2 cebuli, 3 ziarenka ziela angielskiego, 2 liście laurowe, 2 ziarenka pieprzu, kucharek, sól, pieprz mielony, sos beszamelowy

**Przygotowanie:** mięso należy ugotować w rosole. Kiedy będzie już miękkie, należy je wyjąć, pokroić na kawałki i ułożyć na półmisku. Polać sosem beszamelowym.

## Sztuka mięsa zapiekana z chrzanem

**Składniki:** mięso wołowe z rosołu, sos chrzanowy przygotowany na zimno

**Przygotowanie:** wyjąć miękkie i ugotowane mięso z rosołu i podzielić na porcje. Przygotowanym sosem chrzanowym poleć mięso i wstawić do piekarnika nagrzanego do 185°C na 15 minut.

## Sztuka mięsa z sosem ziemniaczanym

**Składniki:** 3/4 kg wołowiny krzyżowej, 1 pęczek włoszczyzny, 3 ziarenka ziela angielskiego, 2 liście laurowe, 2 ziarenka pieprzu, kucharek, sól, pieprz mielony, sos ziemniaczany

**Przygotowanie:** mięso pokroić na porcje. Zalać wodą, dodając włoszczyznę i przyprawy. Gotować, aż mięso będzie miękkie. Wyłożyć na półmisek i poleć sosem ziemniaczanym.

## Zrazy polskie zawijane z kaszą

**Składniki:** 1 kg wołowiny zrazowej, 3 średnie cebule, 1 szklanka rosołu, 1/2 kostki masła, 1/2 szklanki śmietany, bułka tarta, 1 rosołek do pieczenia, sól, pieprz

**Przygotowanie:** opłukane mięso pokrajać na duże i jak najcieńsze plastry, rozbić, posolić i popieprzyć, odstawić na 15 minut. 1 cebulę pokroić w drobną kostkę, przesmażyć na maśle, gdy jest rumiana dodać bułkę tartą, popieprzyć i lekko zrumienić. Taką cebulą smarować zrazy i mocno związać, smażyć na maśle, dodając cebule pokrojone w cienkie piórka. Gdy mięso się zrumieni, podać rosołem, dodać rosołek do pieczenia i dusić około godzinę. Na koniec podać śmietaną, zagotować. Podawać z kaszą i ogórkiem kiszonym

## Dania z drobiu

### Indyk z jarzynami

**Składniki:** 1 kg piersi z indyka, 2 ząbki czosnku, 2

cebule, 3 marchewki, 1 pietruszka, 1 seler, biała czerstwa, 1/2 szklanki groszku konserwowego, 1/2 szklanki bulionu, sól, pieprz, oliwa, 1/3 szklanki śmietany kwaśnej i gęstej

**Przygotowanie:** umyte mięso podzielić na porcje, 1 ząbek czosnku rozetrzeć z solą i natrzeć nim mięso, popieprzyć, odstawić na 1 godzinę. Na patelni rozgrzać oliwę, smażyć mięso z obu stron. Cebulę pokroić w drobną kostkę i dodać do mięsa pod koniec smażenia. Gdy mięso jest już gotowe wyjąć je a na patelnię wrzucić włoszczyznę startą na tarce grubych oczkach a por pokrojony w półkółeczki. Wymieszać z cebulą i zrumienić, podać bulionem i dusić. Gdy bulion odparuje wrzucić groszek, doprawić do smaku i wlać śmietanę. Wymieszać i zagotować. Podawać z ziemniakami posypanymi koperkiem.

### Kaczki pieczone

**Składniki:** 1 kaczka (około 1,5 kg), 1 łyżka masła, 5 winnych jabłek (antonówki, renety), 1,5 łyżki majeranku, 2 łyżki czerwonego wina, 2 łyżeczki cukru, pieprz, sól

**Przygotowanie:** sprawioną kaczkę umyć, osuszyć. Natrzeć z zewnątrz i wewnątrz solą, pieprzem i majerankiem (1/2 łyżki zachować). Odstawić na godzinę w chłodne miejsce. Jabłka umyć i obrać. Pokroić je na ćwiartki, oczyścić z gniazd nasennych, posypać resztą majeranku. Kaczkę nadziać jabłkami, otwór zaszyć. Przełożyć do formy, poleć masłem, podać winem, skropić wodą, piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 190°C około 1,5 godziny (w zależności od wagi). W czasie pieczenia skrapiać wodą, potem tworzącym się sosem. Po 40 minutach kaczkę odwrócić, by mięso obrumienilo się z obu stron. Upieczoną kaczkę pokroić, przełożyć na półmisek, obłożyć posłodzonymi jabłkami i poleć sosem. Resztę sosu wlać do sosjerki.

### Kura z sardelami

**Składniki:** 1 swojska kura, 1 łyżka masła sardelowego, 2 łyżki masła

**Przygotowanie:** wypatroszoną i obraną z szypułą kurę umyć i wytrzeć mąką wierzchnią skórę, posolić od wewnątrz i na zewnątrz. Piec na rożnie, polewając roztopionym masłem. Gdy kura się upiecze, zdjąć z rożna i do wnętrza od razu włożyć masło sardelowe, a po wierzchu poleć masłem rumianym. Podzielić na porcje.



## **Patrawa z opiekanej kaczki**

**Składniki:** 1 kaczka, mąka, majeranek, sól, oliwa, sos korniszonowy albo kaparowy

**Przygotowanie:** kaczkę oczyścić, umyć i osuszyć ręcznikiem. Posypać solą i majerankiem wewnątrz i na zewnątrz, oprószyć odrobiną mąki. Piekarnik rozgrzać do temperatury 190°C. W brytfanki posmarować oliwą. Włożyć kaczkę, a następnie naczynie do rozgrzanego piekarnika. Co 15 minut polewać tuszkę sosem z dna naczynia. Po 1 godzinie odwrócić ją, żeby równomiernie się upiekła i ładnie zrumieniła także z drugiej strony. Czas pieczenia kaczki zależy od jej wagi. Ważąc 2 kg sztukę trzeba piec od 1,5 do 2 godzin. Najlepiej nakłuć szpikulcem lub cienkim nożem grubszą część udka. Wypływający sok powinien być klarowny. Jeśli jest różowy, tuszkę należy jeszcze dopiec. Następnie przełożyć kaczkę na deskę i przy pomocy noża lub nożycami do drobiu pokroić ją w porcje. Gotowe kaczki włożyć na półmisek i polać rumianym sosem korniszonowym lub kaparowym.

## **Dania rybne**

### **Duszony szczupak z jarzynami**

**Składniki:** 1 szczupak, 1 marchewka, 2 pietruszki, 1 2 ziemniaki, 2 cebule, 2 łyżki masła, sól, kukułka ziarna ziela angielskiego i pieprzu

**Przygotowanie:** cebule posiekać i poddusić na łyżce masła. Jarzyny poszatковать i wymieszać z cebulą. Szczupaka oczyścić, pokroić na mniejsze kawałki i posolić. W dużym naczyniu układać kawałki ryby, następnie warstwę jarzyn, znowu rybę i jarzyny. Na wierzch położyć resztę masła, dołożyć ziela angielskie i pieprz. Dusić pod przykryciem na wolnym ogniu do miękkości.

### **Jajka sadzone na łososiu wędzonym**

**Składniki:** 30 dag łososia wędzonego, 4 jajka, 3 łyżki masła, 1 cytryna, sól, pieprz, 1 łyżka natki pietruszki

**Przygotowanie:** łososia pokroić na plastry, usunąć ości i skórę. Skropić sokiem z cytryny. Usmażyć 4 jajka sadzone na 2 łyżkach masła. Na drugiej patelni usmażyć łososia. Jajka ułożyć na łososiu, posypać natką pietruszki, oprószyć solą i pieprzem i od razu podawać.

## **Kotlety ze śledzi**

**Składniki:** 1 kg słonych śledzi, 2 jajka, 2 suche bułki, 2 cebule, 2 łyżki śmietany, tarta bułka, oliwa, mleko, sól, pieprz

**Przygotowanie:** śledzie wymoczyć przez 24 godziny. Następnie oczyścić, dokładnie wypłukać, usunąć ości. Ryby zemiać w maszynce lub bardzo drobno posiekać. Suche bułki namoczyć w mleku, potem dokładnie odcisnąć. Cebulę umyć, drobno posiekać, podsmażyć na tłuszczu, nie rumieniąc. W misce wymieszać zmielone śledzie, odcisnięte bułki, cebulę, 1 łyżkę tartą bułkę, śmietanę. Wbić jajka i doprowadzić do smaku. Jeszcze raz dobrze wymieszać i formować małe kotleciki. Obtaczać je w tartej bułce i smażyć na rumiano, na mocno rozgrzanym oleju. Do kotletów takich serwuje się sos rumiany, kaparowy lub korniszonowy.

## **Sandacz w galarecie**

**Składniki:** 1 sandacz, 1 porcja włoszczyzny, 1 cebula, 2 białka, 4 łyżeczki żelatyny, 2 ziarna czarnego pieprzu, 2 liście laurowe, 2 ziarna ziela angielskiego, sól

**Przygotowanie:** sandacza sprawić, usunąć ości, po czym pokroić mięso na kawałki. Oprószyć solą i wstawić do lodówki. Włoszczyznę zalać wodą, dodać ości oraz łeb ryby, cebulę i przyprawy. Doprowadzić do wrzenia i dodać kawałki ryby. Pozostawić na małym ogniu 20 minut pod przykryciem, po czym rybę wyjąć, a wywar przecedzić. Żelatynę zalać 3 łyżkami wody i odstawić na 5 minut i rozpuścić w wywarze. Białka ubić na pianę, dodać do wywaru i ponownie zagotować. Całość przecedzić przez sito lub gazę. Kawałki ryby ułożyć na półmisku i zalać galaretą. Odstawić do stężenia.

## **Sandacz z jajkami**

**Składniki:** 1 lub 2 sandacze, 1 pęczek włoszczyzny, 4 jajka na twardo, 1 duża cebula, 2 goździki, 1 listek laurowy, po 5 ziarenek pieprzu i ziela angielskiego, sok i 1/2 łyżeczki skórki otartej z cytryny, 2 szklanki białego wytrawnego wina, 3 łyżki masła, 2 łyżki natki pietruszki, szczypta cukru, sól, pieprz

**Przygotowanie:** ryby sprawić, umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem. Natrzeć wewnątrz i na zewnątrz uprażoną na patelni gorącą solą. Odstawić w chłodne miejsce na 1 godzinę. Obrane warzywa z cebulą umyć i zalać 3 szklankami wody. Ugotować wywar z korzeniami, szczyptą cukru i skórką otartą z cytryny, przecedzić. Ryby ułożyć w naczyniu do

gotowania. Zalać winem oraz wywarem. Gotować 30 minut. Pozostawić w wywarze na 30 minut, aby ryby mocno przeszły smakiem. Jajka obrać i grubo posiekać. Masło stopić na patelni, wrzucić jajka i natkę pietruszki. Podgrzewać na małym ogniu, potrząsając od czasu do czasu patelnią (aby jajka się nie przypaliły ani nie rozgniotły). Ryby podgrzać, przełożyć na półmisek. Skropić sokiem z cytryny, obłożyć jajkami, plasterkami cytryny i natką. Do ryb takich podaje się angielską musztardę.

### Sielawy smażone

**Składniki:** sielawa (1 lub 2 na osobę), masło, sok z cytryny, cytryna, mąka, sól

**Przygotowanie:** ryby oskrobać, wypatroszyć, skropić sokiem z cytryny i nieco posolić. Lekko oprószyć mąką, smażyć na maśle na chrupko i rumiano. Jeśli podajemy je na gorąco, należy dodać do nich cytrynę. Sielawy są wyborną potrawą na okres postu.

### Smażone karasie

**Składniki:** 1,5 kilograma karasi, 2 jajka, 1 łyżka masła, bułka tarta, masło do smażenia, 2 szklanki śmietany, sól

**Przygotowanie:** karasie oczyścić, natrzeć solą i wytrzeć do sucha. Ryby obtaczać w rozbełtanych jajkach i tartej bułce. Smażyć na patelni na gorącym maśle z obydwóch stron. Następnie wlać śmietanę i doprowadzić dwukrotnie do wrzenia.

## Dania z dzliczyzny

### Jarząbki pieczone z borówkami

**Składniki:** 1 jarząbek, 2 szerokie płaty słoniny, tłuszcz do formy, 2 ziarna jałowca, sól

**Przygotowanie:** sprawionego jarząbka natrzeć wewnątrz i zewnątrz solą rozartą z ziołami jałowca. Obłożyć ptaka płatami słoniny i obwiązać nitką. Naczynie do pieczenia grubo wysmarować tłuszczem, przełożyć ptaka i włożyć do piekarnika nagrzanego do 180°C. Piec polewając wytopionym tłuszczem i wodą. Upieczzonego ptaka przekroić na połówki, uprzednio zdjąć nitki. Ułożyć wraz ze słoninką na talerzu i polać sosem z pieczenia. Do jarząbków podaje się osobno konfiturę z borówek.

### Kuropatwy z kompotem

**Składniki:** 2 kuropatwy, 10 dag słoniny, 3/4 szklanki rosółu, 1 łyżeczka tartej bułki, kilka ziaren jałowca, sól

**Przygotowanie:** kuropatwy oczyścić i umyć. Piersi naszpikować pokrajaną w słupki słoniną (5 dag), a wnętrze tuszek natrzeć solą z dodatkiem rozdrobnionego jałowca. Ułożyć w brytfannie na plasterkach pozostałej słoniny. Wstawić do piekarnika, a gdy ptaki się zrumienią, oprószyć tartą bułką i upiec do miękkości, podlewając rosółem. Gotowe przekręcać na połówki, ułożyć na półmisku, ozdobić owocami z kompotu, polać sosem powstałym podczas pieczenia. Podawać z dodatkiem kompotu z wiśni.

### Kwiczoty

**Składniki:** 10 kwiczolów, 20 dag słoniny, 3 łyżki masła, jagody jałowca, sól

**Przygotowanie:** ptaki oskubać z pierza, nie odcinając głowy, nóżek i skrzydełek, zostawiwszy w całości wątróbkę i żołądek. Po oczyszczeniu należy rozciąć z lewego boku pod skrzydłem i wyjąć żółtę z wątroby. Jelita napełnić jałowcem i zostawić wewnątrz. Następnie ptaki posolić i przełożyć plasterkami słoniny. Można je piec w piekarniku lub na patelni polewając masłem. Kiedy będą na wpół podpieczone, wówczas ułożyć na patelni jedną obok drugiej cienkie grzanki z bułki, które przejdą sokiem z kwiczolów, ściekającym na patelnię. Kiedy ptaki zrumienią się, należy je przewrócić. Przed podaniem na stół przełożyć plasterkami słoniny, w której piekły się oraz grzankami.

### Sarna z sałatą z różnych jarzyn

**Składniki:** udziec sarni, 1/2 łyżki mielonego jałowca, 1 łyżka soku z cytryny, 20 dag słoniny, 1 łyżka masła, 1/2 szklanki śmietany, sól, sałata z różnych jarzyn

**Składniki na marynatę:** 1 szklanka białego wytrawnego wina, 10 jagód jałowca, 3 ziarna pieprzu, szczypiorka cukru, 4 ząbki czosnku, majeranek, rozmaryn, estragon, pieprz biały, liść laurowy, 1 łyżka octu winnego, kucharz

**Przygotowanie:** zagotować marynatę z wina i przypraw. Umyte i osuszone mięso mocno wygnieść ręką, ułożyć w kamiennym garnku, zalać gorącą marynatą i odstawić w chłodne miejsce na 4-5 dni. Mięso codziennie obracać, aby się równo zamarynowało. Po 5 dniach wyjąć, lekko osuszyć, natrzeć solą, mielonym jałowcem, skropić sokiem z cytryny. Następnie mięso naszpikować słoniną i ułożyć na wysmarowanej masłem blasze, polać stopionym masłem i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 190°C przez 1,5 godziny, często



zając poprzedzoną marynatą, a później wytworzyć podczas pieczenia sosem. Pod koniec pieczenia podlać śmietaną. Podawać z sałatą z różnych

## Zając z buraczkami

**Składniki:** comber i uda z zająca (przodek najlepiej do pasztetu), 15 dag słoniny, 4 łyżki masła, 1 szklanka kwaśnej śmietany, sól, buraczki

**Składniki na zaprawę:** 2 szklanki wody, 1/2 szklanki pokrojona w paski 1 średnia cebula, 1 pietruszka, 1 k seler, liść laurowy, imbir, po kilka ziaren: pieprzu, jałowca, goździków i ziela angielskiego

**Przygotowanie:** wszystkie składniki zaprawy ugotować i wystudzić. Skruszonego zająca, zdjęciu skóry wyżyłować, usunąć błony, umyć, pokroić w kawałki i ciasno w niewielkim rondlu emaliowanym lub w żelaznym garnku, zalać zalewą i pozostawić na 3 dni w chłodnym miejscu, często obracając. Przed pieczeniem mięso opłukać. Następnie pokroić słoninę w słupki i naszpikować gęsto zająca. Osuszyć mięso papierowym ręcznikiem i natrzeć solą. Następnie do pieczenia wysmarować masłem, włożyć zająca, na wierzch położyć kilka kawałków masła. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec, aż będzie miękki (około 1 godz.), skrapiając zaprawą i wywarzonym sosem. Później polewać już tylko samą kwaśną śmietaną. Po dopieczeniu zająca podzielić na porcje, ułożyć na wygrzanim półmisku. Sos, je- trzeba, zagęścić mąką i podgrzać w nim porcje zająca. Podawać z buraczkami.

## Zając z kompotem z jabłek

**Składniki:** comber i uda zająca, 1/2 litra kompotu z kwaśnych jabłek, 1 duża cebula, 3 łyżki masła, 3 łyżeczki ostrej musztardy, sól, pieprz

**Przygotowanie:** sprawionego zająca dokładnie umyć, oprószyć solą wymieszaną z pieprzem i odstawić na trzy godziny w chłodne miejsce. Teraz całego zająca wysmarować musztardą, obłożyć wiórkami z masła i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200°C na godzinę. W czasie pieczenia polewać mięso powstającym sosem. Po godzinie obsypać zająca cebulą pokrojoną w plasterki i dalej piec do miękkości. Gdy mięso jest już prawie miękkie i rumiane podlać go kompotem z jabłek i jeszcze na chwilę pozostawić w piekarniku, tak, aby kompot prawie w całości odparował. Upieczonemu zającowi pokroić na porcje, podawać z ziemniakami.

## Zając z kompotem ze śliwek

**Składniki:** comber i uda zająca, 4 łyżki masła, 1 łyżka mąki, 1 szklanka śmietany, 1 cebula, 1 liść laurowy, 1 szklanka czerwonego octu winnego, 5 ziaren ziela angielskiego, 5 ziaren jałowca, 5 ziaren pieprzu, sól, kompot ze śliwek

**Przygotowanie:** cebulę pokroić w plastry i zagotować w 1/2 litra wody, dodać pieprz, jałowiec, ziele angielskie i liść laurowy. Wystudzić i dolać ocet, dokładnie wymieszać. Sprawionego zająca przełożyć do emaliowanego lub kamiennego naczynia i zalać zaprawą. Umieścić w chłodnym pomieszczeniu na 3 dni. Następnie wyjąć, opłukać i dokładnie osuszyć. Mięso nasolić i natrzeć tłuszczem. Pozostały tłuszcz rozgrzać w brytfannie, włożyć zająca, po czym wstawiamy naczynie z nim do piekarnika na 230°C. Wyparowywany sos uzupełniać wodą. Gdy zając będzie miękki, wyjąć, pokroić na kawałki i ułożyć na gorącym półmisku. Sos pozostały z pieczenia wymieszać z mąką, zagotować dodać śmietanę, gotować przez 5 minut. Mięso polać sosem i podawać z dodatkiem kompotu ze śliwek.

## Inne dania

### Bigos zwany hultajskim

**Składniki:** 1,5 kg kapusty kiszzonej, 1 główka kapusty białej, 1/2 kg pieczeni wołowej, 1/2 kg łopatki wieprzowej, 1/2 kg żeberka z dzika, 3/4 kg surowego wędzonego boczku, 1/2 kg kiełbasy wiejskiej, 1/2 kg kiełbasy zwyczajnej, 3 duże cebule, 4 kwaśne jabłka, 10 suszonych borowików, 15 suszonych śliwek, 2-3 łyżki smalcu, 3 litry bulionu, 1 szklanka czerwonego wytrawnego wina, 1 koncentrat pomidorowy, 6 liści laurowych, 8 ziaren ziela angielskiego, 12 ziaren pieprzu, 3 łyżki majeranku, kminek, jałowiec, tymianek, sól, świeżo mielony pieprz

**Przygotowanie:** grzyby i śliwki namoczyć na noc w niewielkiej ilości wody. Następnego dnia grzyby ugotować w tej samej wodzie, odcedzić (wodę zostawić) i pokroić w plasterki. Kapustę białą drobno poszatkować, kiszoną pokroić na mniejsze cząstki, jabłka pokroić w kostkę. Kapustę zalać bulionem (w dużym garnku, w którym będziemy gotować bigos), dodać jabłka i zagotować, gotować na wolnym ogniu, dopóki bulion nie odparuje. Cebulę pokroić w piórka i rzucić na rozgrzany smalec, lekko zrumienić. Do cebuli włożyć opłukane mięso (bez boczku), mięso dobrze obsmażyć. Obsmażone mięso zalać wodą i dusić, wyjąć trochę niedogotowane i pokroić w drobną kostkę, żeberka oddzielić od

kości i też pokroić. Do sosu wrzucić boczek pokrojony w kostkę, gdy jest prawie miękki dodać kiełbasę pokrojoną w kostkę i pokrojone mięso, powoli gotować. Do kapusty wlać mięso z sosem, dodać wszystkie przyprawy i obgotowane grzybki, wlać wodę z grzybów, wino i wszystko wymieszać. Dołożyć namoczone śliwki, doprawić do smaku solą i pieprzem. Bigos zagotować i odstawić na 1 dzień. Następnego dnia bigos zagotować, dodać koncentrat pomidorowy, odstawić. Trzeciego dnia bigos zagotować, można jeść.

### **Ziemniaki duszone ze śmietaną**

**Składniki:** 1 kg ziemniaków, 1/2 pęczka koperku, 2 cebule, 4 łyżki śmietany, 3 łyżki masła, sól, pieprz

**Przygotowanie:** obrane ziemniaki ugotować, ale odcedzić lekko twarde, jak wystygną, pokroić w plastry. Cebule obrać i pokroić w kostkę, koperek posiekać. Na dno rondla dać łyżkę masła, trochę cebuli i kopru, później ziemniaki i tak układać warstwami w garnku. Wszystko solić i pieprzyć. Na wierzchu dać łyżkę masła, przykryć i dusić na wolnym ogniu. Gdy ziemniaki są już miękkie dodać śmietaną i delikatnie wymieszać.

### **Dania mączne**

#### **Kołduny**

**Składniki na ciasto:** 2 szklanki mąki, 1 jajko, woda, sól

**Składniki na farsz:** 25 dag baraniny z udźca, 10 dag polędwicy wołowej, 10 dag łoju wołowego lub szpiku, 1 cebula, 1 łyżka tłuszczu do gotowania, 2 łyżki masła do polania, sól, pieprz, czosnek i majeranek

**Przygotowanie:** mięso umyć, obrać z błon i ścięgien, drobno posiekać tasakiem razem z łojem lub szpikiem i cebulą, dodać kilka łyżek zimnego rosołu lub wody. Doprawić do smaku i starannie wyrobić na gładką masę. Mąkę przesiać na stolnicę, wbić jajko, zarobić ciasto nożem wlewając cienkim strumieniem wodę. Zrobić wolne ciasto starannie wyrabiając ręką. Następnie podzielić na części, rozwałkować, wykrawać kieliszkiem lub foremką krążki, na które nakładać nadzienie wielkości orzecha laskowego, nakryć krążkami ciasta i zlepiać brzo-gi. Gotować kilka minut we wrzącej, osolonej wodzie z dodatkiem tłuszczu lub w rosolu. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową, osączyć i polać masłem. Kołduny podaje się również z rosółem.

### **Makaron opiekany**

**Składniki:** 2 szklanki mąki pszennej, 2 jajka, 4 żółta...  
1 łyżka oliwy, masło, szczypta soli

**Przygotowanie:** na stolnicę przesiać przez sitko mąkę. Usypać z niej mały kopczyk. Na środku trzeba zrobić zagłębienie, do którego wbić jajka i żółtka. Dodać szczyptę soli. Jeśli będą problemy z wgnieceniem całej mąki, można dodać odrobine zimnej wody. Ciasto powinno łatwo odchodzić od ręki i być elastyczne. Tak przygotowane ciasto przykryć i odstawić 1/2 godziny. Następnie podzielić je na mniejsze kawałki, cienko rozwałkować i pokroić według uznania. Ugotować w dużej ilości osolonej wody z dodatkiem oliwy. Odcedzić i przelać zimną wodą. Na patelni rozgrzać masło i przełożyć makaron. Wymieszać z masłem i zapiekać, aż się zarumieni.

### **Makaron opiekany z szynką**

**Składniki:** 1,5 szklanki mąki, 3 jajka, około 1/2 szklanki ciepłej wody, po 1 łyżeczce soli i oliwy, 25 dag szynki, 2 łyżki masła, 1 łyżka śmietany, bułka tarta

**Przygotowanie:** na stolnicę lub blat przesiać mąkę, dodać sól, zrobić wgłębienie, wbić jajko, do-lać oliwę. Wyrabiać ze sobą składniki, podiewając wodą. Zagnieść gładkie i sprężyste ciasto, uformować kulkę. Przykryć ściereczką i odstawić na 1/2 godziny. Rozwałkować na placek, podsypując sporo mąki. Ciasto zwinąć w rulon i cienko pokroić. Następnie ugotować na wrzącej, osolonej wodzie i odcedzić przez durszlak. Osobno wcześniej pokroić szynkę w paski. Makaron przełożyć do naczynia do zapiekania wysmarowanego masłem i osypanego tartą bułką, dodać szynkę, 1 łyżkę masła oraz 1 łyżkę kwaśnej śmietany. Wszystko dokładnie wymieszać i wstawić do piekarnika, by dobrze się zrumienił.

### **Makaron włoski z parmezanem**

**Składniki:** 1/2 kg makaronu włoskiego, 1/2 kg szynki gotowanej, 15 dag parmezanu, masło

**Przygotowanie:** makaron ugotować w osolonej wodzie i przelać przez durszlak. Szynkę pokroić w drobną kostkę, kawałek parmezanu utrzeć na tarce. Półmisek do zapiekania posmarować masłem, osypać go parmezanem, położyć warstwę makaronu, warstwę szynki. Następnie posypać parmezanem, obłożyć kawaleczkami masła i tak układać warstwami do końca, uważając, aby ostatnia warstwa była z



...nu i masła, po czym wstawić do piekarnika, ... się zrumienił.

## Naleśniki z konfiturami

**Składniki:** 4 żółtka, 1 łyżeczka masła, 1,5 szklanki mąki, 1-2 szklanki mleka, masło do smarowania, szczypta konfitura z dowolnych owoców

**Przygotowanie:** żółtka wymieszać z masłem, ... i odrobiną soli. Stopniowo dolewać mleko i mieszać, by nie było grudek. Białka ubić na sztywną pianę, wymieszać z masą. Ciasto powinno być lejące. Rozgrzać patelnię i wysmarować ją masłem. Z przygotowanego ciasta smażyć cienkie naleśniki. Na każdy naleśnik układać na płaskim talerzu, żeby wystygły. Po upieczeniu każdy naleśnik posmarować konfiturami z dowolnych owoców (winogrona, maliny, gruszki, jagody). Smażyć naleśniki można zamiast masłem, smarować patelnię skórą z kłosa słoniny (stroną od tłuszczu).

## Naleśniki z kremem z kwaśnej śmietany

**Składniki na ciasto:** 4 żółtka, 1 łyżeczka masła, 1,5 szklanki mąki, 1/2 szklanki mleka, masło do smarowania, szczypta soli

**Składniki na krem:** 4 żółtka, 1/2 szklanki cukru, 1 szklanka kwaśnej śmietany, wanilia lub starta skórka cytrynowa

**Przygotowanie:** żółtka wymieszać z masłem, mąką i odrobiną soli. Stopniowo dolewać mleko i mieszać, by nie było grudek. Białka ubić na sztywną pianę, wymieszać z masą. Ciasto powinno być lejące. Rozgrzać patelnię i wysmarować ją masłem. Z przygotowanego ciasta smażyć cienkie naleśniki. Przygotować krem: żółtka należy ubić z cukrem. Ubite jaja wymieszać ze śmietaną i wsypać odrobinę wanilii lub startej skórki cytrynowej. Otrzymanym kremem należy smarować każdą warstwę naleśników, układając je po 2. Układać w naczyniu do zapiekania i wstawić do gorącego piekarnika na 30 minut tak, by krem się upiekł.

## Paszteciki z grzybami

**Składniki:** 1,5 szklanki mąki, 1/2 kostki masła, 1 żółtko, 2 jajka, 1 łyżka śmietany, 8 dag suszonych grzybów, 1 cebula, 1,5 łyżki masła, sól, pieprz

**Przygotowanie:** grzyby namoczyć, następnie ugotować i posiekać. Jajka ugotować na twardo, posiekać. Cebulę posiekać, zeszklić na maśle, dodać grzyby. Chwilę poddusić, by wywar odparował. Przyprawić do smaku i wymieszać z jajkami. Mąkę po-

siekać z masłem, dodać żółtko, śmietanę i sól. Wyrobić ciasto, włożyć do lodówki na 30 minut. Następnie brać ciasto po kawałku i rozwałkować na placki o grubości 2 mm. Z tych placków wykrawać kwadraty 6x6 cm. Na każdy kwadrat nałożyć farsz grzybowy, złożyć na pół i zlepiać. Pierożki posmarować dokładnie rozbitym jajkiem, ułożyć na blaszce posmarowanej masłem. Pierożki nie powinny się ze sobą stykać, bo przy pieczeniu rosną i mogłyby zrosnąć. Piec na złoty kolor 20 minut w temperaturze 200°C.

## Pierogi ruskie z serem i śmietaną

**Składniki na ciasto:** 3 szklanki mąki, 1 żółtko, 1 łyżka masła, około 1 szklanki ciepłej wody, śmietana, sól

**Składniki na farsz:** 1 kilogram ziemniaków, 1/2 kg twarogu, 2 średnie cebule, masło, sól, pieprz, ostra papryka

**Przygotowanie:** ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, dokładnie roznieść wraz z twarogiem specjalną praską do ziemniaków. Najlepiej robić to, jak ziemniaki będą jeszcze lekko ciepłe, powstanie wtedy gładka masa i łatwiej będzie można formować farsz na placuszkach. Cebulę drobno pokroić i zrumienić na maśle. Wymieszać z twarogiem z ziemniakami. Przyprawić solą, pieprzem i papryką. Do miski wsypać mąkę, sól, wbić żółtko, dodać masło i rozetrzeć składniki. Jedną ręką wlewać powoli ciepłą wodę, a drugą mieszać ciasto, żeby składniki dokładnie się połączyły. Zagnieść gładkie ciasto i rozwałkować dość cienko na blacie oprószonym mąką. Szklanką wykrawać krążki, nakładać farsz, dokładnie sklejać i wrzucać partiami na gotującą się, osoloną wodę. Podawać polane śmietaną.

## Pieróg drożdżowy z mięsem

**Składniki na ciasto:** 3 szklanki mąki, 1,5 dag drożdży, 1 łyżeczka cukru, 1/2 szklanki mleka, 1 jajko, 1 żółtko, 2 łyżki masła

**Składniki na nadzienie:** 30 dag mięsa gotowanego lub duszonego, 1 czerstwa bułka, 1 cebula, 1 łyżka masła, 4 łyżki rosolu (może być z kostki), sól, pieprz

**Przygotowanie:** przyrządzić rozczyn: drożdże rozetrzeć z cukrem, dodać 2 łyżki mąki i kalka łyżek mleka tak, aby jego gęstość odpowiadała gęstości śmietany. Wymieszać, postawić w ciepłym miejscu. Gdy wyrośnie dodać rozmacone jajo, resztę mąki, lekko osolić. Z początku wyrabiać łyżką, później ręką. Jeśli ciasto jest za gęste, dodać kilka łyżek wody. Wyrabiać tak gęsto, aż ukążą się pęcherzyki i

ciasto będzie gładkie. Po wyrobieniu dodać stopniowo stopione masło i wyrabiać dalej. Wierzch oprószyć mąką, przykryć serwetą, postawić do wyrośnięcia. Przygotować nadzienie: cebulę obrać, posiekać, zrumienić na tłuszczu. Bułkę namoczyć w wodzie, odcisnąć. Ugotowane mięso, cebulę, bułkę przepuścić przez maszynkę do mięsa, dokładnie wymieszać, dodając 4 łyżki rosółu oraz sól, pieprz do smaku. Wyrośnięte ciasto drożdżowe wyłożyć na stolnicę posypaną mąką, wywałkować prostokąt o długości 25 - 30 cm, szerokości 15 - 18 cm, rozłożyć równomiernie nadzienie, zawinąć w rulon, ułożyć na blasze posmarowanej masłem, posypanej mąką. Odstawić do wyrośnięcia. Gdy wyrośnie, smarować z wierzchu rozmaconym jajem. Wstawić do średnio gorącego piekarnika, piec około 30 minut. Wyjąć, ułożyć na półmisku, pokroić w skośne porcje szerokości 3 cm. Podawać polane masłem.

## **Salatki, surówki i dodatki do mięsa**

### **Brukiew duszona**

**Składniki:** 80 dag brukwi, 3 łyżki masła, 1 łyżka mąki, 2 kostki rosółowe, sól i cukier do smaku

**Przygotowanie:** brukiew obrać i pokroić w kostkę o boku 1 cm. Włożyć do garnka i zalać wrzątkiem. Dodać 2 łyżki masła i pokruszone kostki rosółowe. Gdy brukiew będzie miękka dodać cukier do smaku i zasmażkę zrobioną z mąki i resztą masła. Podawać do mięs, zwłaszcza wieprzowiny i baraniny.

### **Buraczki do pieczenia**

**Składniki:** 6 średnich buraków, 2 łyżki masła, 2 łyżki kwaśnej i gęstej śmietany, kwasek cytrynowy, cukier, pieprz ziołowy, szczypta soli

**Przygotowanie:** burki ugotować, odcedzić i zalać zimną wodą. Obrane buraki zetrzeć na tarce i przesmażyć na maśle, dodać do smaku cukier, kwasek cytrynowy, pieprz i szczyptę soli. Wymieszać, dodać śmietanę i podgrzać. Podawać do pieczenia.

### **Buraki**

**Składniki:** 1 kg buraków, 1 łyżka masła, 1 łyżka mąki, ocet, kwasna śmietana, sól

**Przygotowanie:** buraki umyć, ugotować, po czym obrać ze skórki. Zetrzeć je na tarce o grubych oczkach lub cienko poszatkować. Do rondla włożyć masło, rozgrzać, wsypać mąkę i, mieszając, zro-

bić zasmażkę. Należy pilnować, by się nie zrumieniło. Następnie wlać octu, posolić, włożyć buraki, a na koniec wlać kilka łyżek kwaśnej śmietany. Przykryć pokrywą i dusić jeszcze 30 minut.

### **Ćwikła z chrzanem**

**Składniki:** 6 średnich buraków, 3-4 łyżeczki chrzanu ze słoika, cukier, kwasek cytrynowy

**Przygotowanie:** buraki ugotować, odcedzić i zalać zimną wodą. Obrać ze skóry i zetrzeć na tarce. Dodać chrzan, doprowadzić do smaku cukrem i kwaskiem cytrynowym.

### **Duszona kapusta kiszona**

**Składniki:** 1 kg kapusty kiszzonej, 1 średnia cebula, 30 dag słoninki, 30 dag surowego boczku wędzonego, sól, pieprz

**Przygotowanie:** kapustę kiszoną pokroić na mniejsze części, zalać wodą i ugotować. Gdy się zagotuje odcedzić, trochę wody z gotowania zostawić, gdyby kapusta była mało kwaśna. Słoninę, boczki i cebulę pokroić w kostkę, przesmażyć razem na patelni. Gdy cebula jest rumiana a skwarki lekko się wytopiły dodać do kapusty, podlać wodą z gotowania kapusty i dusić do miękkości. Pod koniec duszenia doprowadzić do smaku.

### **Groch prażony z masłem**

**Składniki:** 30 dag suchego grochu, 2 łyżki masła, 1 pietruszka, 1 cebula, 1 łyżeczka mąki, 1/2 szklanki śmietany, sól, pieprz

**Przygotowanie:** groch opłukać, odstawić na 10 godzin. Następnie odcedzić, zalać świeżą wodą, osolić i gotować 2 godziny. Ugotowany groch odcedzić. Cebulę obrać, opłukać, posiekać, przesmażyć na maśle, dodając mąkę. Całość zmiksować z grochem i przetrzeć przez sito. Puree doprowadzić do smaku i wlać do niego śmietanę.

### **Groch szablasy z sosem pomidorowym**

**Składniki:** 1 kg grochu szablasy, sos pomidorowy

**Przygotowanie:** grochu tego można używać dopóki jest młody i nie włóknisty. Ociągnąć go z włókien i cienko posiekać. Ugotować w osolonej wodzie i odlać, gdy strąki będą miękkie. Podawać polane sosem pomidorowym.



## Jarmuz z kasztanami i wędzonką

**Składniki:** 1 kg jarmużu, 5 marchewek, 1 burak, 1 masła, 1/2 kostki masła, 1 łyżka mąki, rosół (może być kostki), 25 dag jadalnych kasztanów, sól

**Przygotowanie:** jarmuż jest dobry wtedy, kiedy nieco przemarznie. Wówczas opłukać same zielone listki i ugotować w wodzie. Kiedy lekko zgnie, należy odcedzić. Przebrać zimną wodą, odcedzić i posiekać. Na tarce utrzeć marchewki, buraki i cebulę. Wymieszać to z jarmużem. Do rondla włożyć masło, ponieważ jarmuż musi być tłusty. Zagotować z łyżką mąki, włożyć jarmuż, osolić, zalać rosółem lub wywarem z wieprzowiny i dusić pod pokrywą, aż zgęstnieje. Do takiego jarmużu można podawać upieczone kasztany. Kasztany należy ostrym nożem na krzyż od "ostrego" końca do podstawy. Zagrzzać piekarnik do 220°C. Kasztany włożyć na blachę i wsunąć na 20 minut do piekarnika. Po 10 minutach potrząsnąć kasztanami i ewentualnie je odwrócić. Dobrze upieczone kasztany winny być w środku delikatne, ale na powierzchni "mięszu" nieco chrupiące i upieczone na kolor złoty. Kasztany podawać w lupinach, które usuwa się raz ze znajdującymi się pod nimi skórkami poprzez rozłamanie lupinki w miejscu nacięcia. Układać je na brzegu półmiska koło jarmużu. Można również układać go wędzonką.

## Marchewka do kotletów z mózgu cielęcego

**Składniki:** marchewka (niezbyt duże, średnie na osobę), masło, mąka, 1 łyżeczka cukru, kilka łyżek słodkiej śmietany, sól

**Przygotowanie:** marchewkę obrać, opłukać. Pokroić w cienkie paski. Następnie włożyć do rondla, zalać wodą i zagotować. Kiedy się już zagotuje, wówczas odlać wodę, zalać inną, ciepłą wodą w niewielkiej ilości. Marchewkę posolić, dodać masło, wsypać łyżeczkę cukru i ponownie poddusić, aż dobrze zgęstnieje. Wówczas należy wrzucić kawałek masła, utartego z mąką. Przed samym podaniem, należy wlać do marchwi kilka łyżek słodkiej śmietany i raz zagotować.

## Marchewka duszona z groszkiem

**Składniki:** 6 dużych marchewek, 2 łyżki masła, 1 puszka groszku konserwowego, pieprz, sól, cukier

**Przygotowanie:** marchewkę obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach, zalać lekko osoloną wodą i

zagotować, odcedzić. W garnku rozgrzać masło, włożyć marchewkę i dusić na małym ogniu. Gdy odparuje sok z marchwi podlać wodą i dalej dusić, aż marchewka będzie miękka. Gdy marchewka jest już miękka, dodać osączony groszek konserwowy i doprawić do smaku, jeszcze chwilę dusić.

## Marchewka z grzankami z chleba

**Składniki:** 5 marchewek, 2 łyżki masła, 4 łyżki kwaśnej śmietany, sól, pieprz, cukier, grzanki

**Przygotowanie:** marchewkę obrać i zetrzeć na tarce, zalać lekko osoloną wodą i zagotować. Wodę odcedzić, wrzucić masło i dusić do miękkości, gdy odparuje sok z marchwi podlać wodą. Gdy marchewka jest już miękka dodać śmietanę i zagotować. Podawać z grzankami z chleba tostowego.

## Marchewka z grzankami

**Składniki:** 1 kg marchwi, 1 łyżeczka cukru, 2 łyżki masła, 1 łyżeczka mąki, kilka łyżek śmietany, szczypta soli

**Składniki na ciasto:** 1/2 kostki masła, 1 szklanka wody, 1 czubata szklanka mąki, 4 jajka

**Przygotowanie:** marchew umyć, obrać i pokroić w średniej wielkości kostkę. Gotować razem z 1 łyżką masła solą i cukrem, aż będzie miękka. Odcedzić. Rozgrzać resztę masła, wsypać mąkę i rozprowadzić paroma łyżkami śmietany. Dołożyć do marchewki i raz zagotować. Do takiej marchewki podaje się grzanki z ciasta parzonego. Masło należy zagotować z wodą. Następnie do wrzącego masła wsypać mąkę, cały czas mieszając na ogniu. Kiedy będzie już odstawać od rondla, należy zdjąć z ognia, a kiedy wystygnie, wbić po jednym 4 całe jajka. Dokładnie wymieszać. Układać łyżką na blachę i piec w piekarniku, aż się zarumienią.

## Masło sardelowe

**Składniki:** 1 kostka masła, 2 ryby sardele

**Przygotowanie:** ryby zmiksować, dodać masło i dokładnie wymieszać. Przetrzeć przez rzadkie sito. Podawać do polędwicy i młodej kury.

## Purée z ziemniaków

**Składniki:** 1 kg ziemniaków, 2 łyżki masła, 1/2 szklanki śmietany

**Przygotowanie:** ziemniaki ugotować. Zaraz po odlaniu wody włożyć do nich 1 łyżkę masła i przetrzeć przez durszlak, przelewając je gorącą śmie-

taną do rondla. W rondlu powinna znajdować się już 1 łyżka masła. Następnie należy wstawić ten rondel do drugiego, napełnionego gorącą wodą. Po podgrzaniu należy wyłożyć ziemniaki na salaterkę.

### Salata z różnych jarzyn

**Składniki:** 6 dużych ziemniaków, 4 średnie marchewki, 2 pietruszki, 1 średni seler, 6 komiszonów, 6 marynowanych szalotek, 2 łyżki kaparów, 2 szklanki ugotowanej białej drobnej fasolki, oliwa, ocet, 1 łyżeczka cukru, liście zielonej sałaty do dekoracji, sól, pieprz

**Przygotowanie:** na początek ugotować ziemniaki w mundurkach, marchewkę, pietruszkę i seler. Po ugotowaniu pozostawić do ostygnięcia. Następnie wszystkie składniki kroić w niewielką kosteczkę i dodawać do dużej miski. Dosypać ugotowaną fasolkę, kapary i posiekane cienko komiszony, szalotki. Na koniec wszystkie składniki popieprzyć i posolić do smaku. Dodać oliwę wymieszaną z octem i cukrem. Całość dokładnie wymieszać. Podawać z udekorowaną zieloną sałatą.

### Salatka z selerów

**Składniki:** 2 duże selery, 1 słoiczek marynowanych rydów, 3 łyżki konserwowej kukurydzy, 2 łyżki oliwy, 1 łyżka octu winnego, sól, pieprz

**Przygotowanie:** selery ugotować w lekko osolonej wodzie, ugotowane zalać zimną wodą. Seler obrać i pokroić w kostkę, skropić octem. Grzyby pokroić w cienkie paski, dodać kukurydzę i wszystko razem wymieszać. Dodać oliwę, doprawić do smaku.

### Szpinak

**Składniki:** 1/2 kg szpinaku, 2 łyżki masła, 2 łyżki kwaśnej śmietany, sól

**Przygotowanie:** szpinak obrać z korzonków, dokładnie wypłukać i rzucić w rondel z dużą ilością wrzącej wody (jeśli będzie za mało wody nie będzie zielony). Gdy się zagotuje, odcedzić i szybko przełożyć dużą ilością zimnej wody. Dobrze osączyć i przecześć przez sito, osolić, dodać masło i podgrzać, ale nie gotować. Gdy jest gotów, dodać śmietanę.

### Zielony groszek z grzankami

**Składniki:** 60 dag konserwowanego lub mrożonego groszku, 2 łyżki masła, 1 łyżeczka mąki, 1 szczypta soli, 1 szczypta cukru

**Przygotowanie:** groszek zalać wrzątkiem tak, aby woda go przykryła, osolić, dodać masło i gotować

15 minut. Groszek oprószyć mąką, dusić, od czasu do czasu mieszając, aż sos stanie się gęsty. Groszek doprawić solą i cukrem. Podawać z grzankami z pieczywa tostowego.

### Ziemniaki i masło do befsztyku

**Składniki:** po 4 średnie ziemniaki na osobę, 1/2 kostki masła, 3 łyżki posiekanej pietruszki, 1 łyżeczka mąki, kilka łyżek rosółu lub bulionu (może być z kostki), sól, pieprz, sok z cytryny

**Przygotowanie:** masło należy wymieszać z dużą ilością grubo siekanej pietruszki, solą pieprzem oraz sokiem cytrynowym. Kiedy masło stwardnieje, należy je pokroić na kawałki. Ziemniaki ugotować, pokroić je w plasterki, lekko posolić. Do rondla włożyć kawałek masła, mąkę, kilka łyżek rosółu lub bulionu oraz pokrojone kartofle. Wszystko należy wymieszać razem na małym ogniu i podawać do befsztyku.

### Ziemniaki do sztuki mięsa

**Składniki:** 8 ziemniaków, 2 litry tłustego rosółu, posiekany koper

**Przygotowanie:** ziemniaki obrać i pokroić w plasterki. Ugotować je w rosółu, odcedzić i posypać koperkiem.

### Ziemniaki dosmażane

**Składniki:** 8 ziemniaków, tłuszcz ze smażenia kotletów

**Przygotowanie:** ziemniaki obrać i ugotować, ale niech będą lekko niedogotowane. Odcedzić i przestudzić. Ziemniaki pokroić w plastry i dosmażać na tłuszczu ze smażenia kotletów.

### Sosy do mięsa

#### Sos beszamel

**Składniki:** 1 kostka masła, 1 łyżka mąki, 4 łyżki bulionu, 2 szklanki słodkiej śmietany, 4 żółtka, sól, pieprz, gałka muszkatołowa

**Przygotowanie:** masło przesmażyć z mąką, dodać bulion i powoli gotować, dolewając śmietanę (wcześniej przegotowaną). Sos gotować powoli, aż będzie gęsty. Gdy ostygnie wlać do sosu żółtka rozmieszane z 1 łyżką śmietany, doprawić do smaku. Sos podajemy do zapiekanej sztuki mięsa, przed włożeniem do piekarnika mięso należy obficie posypać startym parmezanem.



## Sos beszamel chrzanowy

**Składniki:** 1 kostka masła, 1 łyżka mąki, 4 łyżki bulionu, 1 szklanka słodkiej śmietany, 4 żółtka, sól, 2 kawałki chrzanu, pieprz, gałka muskatołowa

**Przygotowanie:** masło przesmażyć z mąką, dodać bulion i powoli gotować, dolewając śmietanę (wcześniej przegotowaną). Chrzan zetrzeć na tarce i wycisnąć sok. Sos gotować powoli, aż będzie gęsty. Gdy ostygnie wlać do sosu żółtka rozmącone z 1 łyżką śmietany, wlać sok z chrzanu, doprawić do smaku. Podawać do cielęciny i sztuki mięsa.

## Sos chrzanowy ze śmietaną

**Składniki:** 3 czubate łyżki chrzanu, 3 łyżki śmietany, 3 łyżki rosółu, 2 żółtka, 1 łyżeczka cukru, sok cytrynowy, sól, pieprz

**Przygotowanie:** chrzan dokładnie wymieszać ze śmietaną, dodać rosół, doprawić do smaku solą, pieprzem i kwaskiem cytrynowym, zagotować. Żółtka wymieszać dobrze z cukrem i dodać do chrzanu, sos gotowy. Jeżeli sosem ma być polana sztuka mięsa i kapiekana, to sosu nie gotować, przygotować go na zimno

## Sos cytrynowy biały

**Składniki:** 1 łyżka mąki, 1 łyżka masła, 1 rosółek drobiowy, sok z 1 cytryny, szczypta cukru

**Przygotowanie:** utrzeć mąkę z masłem, rozprzawdzić rosółem z drobiu albo słodką śmietaną, dodać sok z cytryny i wysypać odrobinę cukru. Wszystko wymieszać i zagotować. Sosem polać kotlety cielęce. Przed podaniem sosu, można również roznieć kilka żółtek, wlać sosu, rozgrzać wszystko razem i wówczas podawać na stół. Sos nabiera wtedy żółtego koloru.

## Sos grzybowy

**Składniki:** 3 dag suszonych grzybów, 1 łyżka masła, 1 płaska łyżka mąki, 1/2 szklanki śmietany, 1 łyżka octu winnego, sól, pieprz

**Przygotowanie:** grzyby namoczyć na noc w małej ilości ciepłej wody, ugotować je w tej samej wodzie. Ugotowane grzyby odcedzić (wodę zostawić), pokroić w cienkie paski. Na maśle zrumienić mąkę, rozprzawdzić smakiem z grzybów, dodać ocet i zagotować. Do gotującego się sosu wrzucić grzyby, trochę razem gotować i podlać śmietaną. Doprawić do smaku i zagotować. Podawać do sztuki mięsa.

## Sos kaparowy

**Składniki:** 2 łyżki masła, 2 łyżki mąki, 2 szklanki bulionu, 3 łyżki kaparów, 1 żółtko, sok i otarta skórka z 1 cytryny, 1 kieliszek białego wina krymskiego, szczypta cukru, sól, pieprz

**Przygotowanie:** z mąki i masła zrobić jasną zasmażkę, rozprzawdzić ją bulionem i cały czas mieszając wlać wino i dodać osączone kapary. Powoli podgrzewać, a gdy sos zgęstnieje, dodać sok i skórkę z cytryny. Zdjąć sos z ognia i zaciągnąć żółtkiem, przyprawić sos do smaku solą, pieprzem i cukrem. Gotowy podawać w sosierce do kotletów cielęcych i główki cielęcej.

## Sos korniszonowy rumiany

**Składniki:** 8-10 ogórków korniszonów, 1 łyżka masła, 1 łyżka mąki, 2 szklanki bulionu, 1/2 szklanki kwaśnej śmietany, 1 kostka rosółowa mięsna, sok z cytryny, sól, pieprz

**Przygotowanie:** ogórki pokroić w drobną kostkę i ugotować je w 1 szklance bulionu, dodać kostkę rosółową. Mąkę zrumienić na maśle, podlać resztą bulionu i zagotować, dodać do miękkich ogórków. Doprawić do smaku sokiem z cytryny, solą i pieprzem, wlać śmietanę i zagotować.

## Sos maderowy

**Składniki:** 1 łyżka masła, 1 łyżka mąki, 1 szklanka wina Madera, 1 łyżeczka cukru, 1 łyżeczka karmelu, sok z 1/2 cytryny

**Przygotowanie:** masło zrumienić, dodać mąkę i przesmażyć, rozprzawdzić bulionem z gotowania i zagotować, wlać wino i dołożyć karmel. Dodać łyżeczkę cukru, wycisnąć sok cytryny i zagotować. Tak przyrządzonym sosem należy zalać na półmisku główkę cielęcą.

## Sos ogórkowy

**Składniki:** 3 ogórki kiszzone, kwas ogórkowy, 1 szklanka wywaru z suszonych grzybów, 1 łyżka mąki, 1 łyżka masła, 1 łyżeczka karmelu przygotowanego

**Przygotowanie:** mąkę zrumienić w łyżce masła, rozprzawdzić wywarem z suszonych grzybów. Następnie dolać odrobinę kwasu ogórkowego, dodać pokrojone w kostkę ogórki i łyżeczkę karmelu. Wszystko razem zagotować kilka razy i polać mięso ułożone na półmisku.

## Sos pieczarkowy

**Składniki:** 3/4 kg pieczarek, 1 szklanka rosołu, 1 łyżka masła, 1 łyżka mąki, sok z 1/2 cytryny, 1/2 szklanki słodkiej śmietany, szczypta cukru, sól, pieprz

**Przygotowanie:** pieczarki obrać i opłukać, ugotować w małej ilości wody, dodając sok z cytryny. Masło roztopić w garnku, dodać mąkę, podlać smakiem z grzybów i wlać śmietanę. Zagotować. Dodać odcedzone pieczarki i rosół, ale tyle rosołu, aby sos był gęsty. Powoli gotować, doprowadzić do smaku. Na samym końcu dodać 1/4 łyżeczki cukru.

## Sos pomidorowy

**Składniki:** 6 dużych i dojrzałych pomidorów, 1/4 kostki masła, 1/2 szklanki rosołu, 1 łyżeczka cukru, 1 łyżka mąki, kostka rosółowa, sól

**Przygotowanie:** pomidory należy pokroić w cząstki i udusić na maśle, podlewając odrobiną rosołu. Gdy pomidory będą już rozgotowane, należy przetrzeć je przez rzadkie sito, do masy dodać łyżeczkę cukru. Na 1 łyżce masła zasmażyć na białą mąkę, wymieszać z masą pomidorową, posolić i zaprawić tłustym rosołem tak, by sos dobrze zgęstniał. Sos zagotować i podawać na stół.

## Sos do sztuki mięsa opiekanej

**Składniki:** 1 łyżka masła, 1/2 szklanki bulionu, 1/2 szklanki śmietany, 1 kostka rosółowa do pieczenia, 2 łyżki mąki

**Przygotowanie:** masło roztopić w rondlu i wysypać mąkę, lekko ją zrumienić. Podlać bulionem. Dodać kostkę rosółową. Zagotować, wlać śmietanę i jeszcze raz zagotować.

## Sos ziemniaczany

**Składniki:** 8 średnich ziemniaków, 2 szklanki rosołu zbieranego z wierzchu garnka, 1 łyżeczka mąki, 1 łyżka masła, 2 łyżki posiekanego koperku

**Przygotowanie:** ziemniaki obrać, pokroić je na surowo w paski lub plastry i ugotować w rosole. Osobno rozetrzeć mąkę i masło, wymieszać z rosołem, w którym gotowały się ziemniaki, dodać koperek. Całość raz zagotować i połać ułożoną na półmisku białą porcję mięsa.

## Desery

### Budyń czekoladowy

**Składniki:** 2 szklanki mleka, 2 żółtka, 4 płaskie łyżki cukru, 2 łyżki kakao, 2,5 łyżki mąki ziemniaczanej, 1 cukier waniliowy

**Przygotowanie:** w garnku zagotować mleko. Żółtka ubić z cukrem na puszystą masę. Do masy dodać kakao, cukier waniliowy, mąkę ziemniaczaną. Całość wymieszać. Do masy wlać połowę przegotowanego mleka i wymieszać. Tę mieszaninę wlać do reszty mleka pozostawionego w garnku, doprowadzić do wrzenia, ciągle mieszając. Gdy zacznie bulgotać, odstawić z pieca i wlać do salaterki.

### Budyń z sosem karmelowym

**Składniki:** 2 łyżki cukru, 1 laska wanilii, 2 żółtka, 3 jajka, 1 szklanka mleka, 1 szklanka śmietany, tłuszcz do formy

**Przygotowanie:** łyżkę cukru utrzeć na gładką masę z jajkami i żółtkami. Mleko zagotować ze śmietaną i rozkrojoną laską wanilii, dodać do masy jajecznej i dobrze wymieszać. W garnuszku podgrzać 1 łyżkę cukru z 2 łyżkami wody. Gotować, aż uzyska brązowy kolor. Przebrać do lekko natłuszczonej formy. Masę jajeczną przebrać przez sito i napełnić nią formę. Wstawić do większego naczynia żaroodpornego i wlać do niego tyle wody, by sięgała do połowy wysokości formy z budyniem. Piec przez 1 godzinę w temperaturze 180°C. Ostudzić, przed podaniem wyłożyć na talerz, odwracając do góry dnem.

### Ciastka z jabłkami

**Składniki:** 3 szklanki mąki, 1/2 kg jabłek, 1/2 kostki masła, 3 łyżki drobno tłuczonych migdałów, 1/2 szklanki cukru, 1 jajko, 1 białko, szczypta soli

**Przygotowanie:** jabłka obrać, pokroić na ósemki, usunąć gniazda nasienne. Mąkę przesiać, dołożyć masło i posiekać nożem. Dodać cukier, jajko i szczyptę soli. Zagnieść ciasto. Następnie rozwałkować i wyciąć foremką (szklanką) krążki. Na połowie każdego krążka ułożyć cząstkę jabłka i zlepilić brzegi białkiem. Ułożyć ciastka na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i upiec w temperaturze 180 - 190°C na złoty kolor (15-20 minut).

### Chrust

**Składniki:** 2,5 szklanki mąki, 1 czubata łyżka masła, 2,5 łyżki cukru, 4 całe jajka, 8 żółtek, 1 łyżka mleka, 1 kieliszek wódki, cukier puder (do posypania), smalec do smażenia

**Przygotowanie:** wszystkie składniki zagniatą z żółtkami i całymi jajkami ubitymi na pianę. Ciasto rozwałkować jak najcieniej. Pokroić je w paski, każdy z nich przeciąć w środku wzdłuż i przewlec.

brzucać na wrzący smalec. Do smalcu dodać kawałek ziemniaka i jak się usmaży to zmieniać na kolejny kawałek (wtedy tłuszcz się nie przypala). Od czasu po wyjęciu posypać cukrem pudrem.

### Deser chlebowy

**Składniki:** 30 dag chleba razowego, 8 jajek, 2 goździki, kawałek cynamonu, 1 łyżka masła, 1/2 szklanki cukru, 1 czubata szklanka mąki, tarta bułka i masło do smarowania

**Przygotowanie:** chleb cienko pokroić. Ususzyć, by się zrumienił się i wówczas rozdrobnić go na kawałki. Żółtka ubić z cukrem, wsypać mąkę, 2 goździki oraz kawałek cynamonu lub tłuczonego kardamonu (przyprawy o silnym, korzennym smaku). Następnie wlać łyżkę klarowanego masła oraz pianę z ośmiu białek. Delikatnie razem wymieszać, wlać do wysmarowanej masłem i wysypanej bułką blachy. Wstawić do piekarnika na 30 minut.

### Deser parzony z kremem lub sokiem malinowym

**Składniki:** 3-4 kostki masła, 1 łyżeczka cukru, 1,5 łyżki cukru pudru, 1,5 szklanki mąki, 4 jajka, garść sparzonych i obranych ze skorki migdałów, 1 szklanka śmietany kremówki, 2 łyżki cukru waniliowego

**Przygotowanie:** w garnku zagotować wodę z masłem z dodatkiem łyżeczki cukru. Następnie dodać mąkę i szybko mieszać, rozbijając wszystkie grudki. Gotować chwilę, aż ciasto stanie się gładkie i całkowicie się połączy. Odstawić z ognia i schłodzić. Ostudzone ciasto ucierać, dodając po jednym jajku. Kiedy ciasto wystygnie, należy wyjąć je na stolnicę, posypać mąką, i uformować z niego długi walek. Ciasto pokroić umoczonym w mące nożem na podłużne kawałki. Na blasze układać obok siebie kawałki ciasta i wstawić do gorącego piekarnika (220°C). Piec 25 minut. Na talerzu rozpuścić czubatą łyżkę cukru w łyżce wody i drobno usiekać garść migdałów. Wyjęte z piekarnika ciasto należy płasko rozbić. Wyjąć ze środka miększą, wierzch posmarować wodą z cukrem i posypać wymieszanymi z cukrem pudrem migdałami. Ciastka pozostawić w przewiewnym miejscu, by obeschły. Następnie ubić śmietanę. Wsypać do niej cukier waniliowy i dokładnie wymieszać. Puste ciastka wypełniać kremem. Deser parzony można podawać bez kremu, polany po upieczeniu sokiem malinowym.

### Deser ryżowy z jabłkami

**Składniki:** 1 szklanka ryżu, 1/2 szklanki cukru, 8 jabłek, dowolna konfitura owocowa, cukier do posypania jabłek, 1 łyżka masła, tłuszcz do smarowania formy

**Przygotowanie:** ryż ugotować w wodzie z masłem i cukrem. Jabłka obrać, wydrążyć gniazda nasienne i ugotować na pół twardo. Następnie środki jabłek wypełnić konfiturami. Naczynie żaroodporne posmarować tłuszczem i przesypać do niego połowę ryżu. Ułożyć na nim jabłka, przykryć resztą ryżu i wstawić do piekarnika na 30 minut.

### Deser z bezów i konfitur

**Składniki:** 1,5 szklanki cukru pudru, 6 białek, odrobina cukru waniliowego

**Przygotowanie:** białka ubijać, dodając po jednej łyżce cukru pudru. Dodać cukier waniliowy. Ubijać, aż masa będzie gładka, sztywna i utrzyma się w odwróconej do góry dnem misce. Nagrzać piekarnik do temperatury 120°C. C. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Łyżką lub szprycą nakładać pianę. Piec (wysuszać) około 45 minut. Pozostawić do ostygnięcia. Do upieczonych bezów podawać konfitury z dowolnych owoców.

### Deser z cytrynowej kaszki

**Składniki:** 6 żółtek, 1,5 szklanki cukru pudru, 3 łyżki rozdrobnionej kaszki krakowskiej, sok z 1 cytryny, odrobina posiekanej skórki pomarańczowej, masło i tarta bułka do formy

**Przygotowanie:** ubić żółtka z cukrem pudrem. Drobna kaszkę krakowską utłuc w moździerzu, przesiać i wsypać 3 łyżki mączki do masy jajecznej. Dobrze wymieszać. Wycisnąć sok z całej cytryny, wsypać odrobinę drobno posiekanej skórki pomarańczowej. Ubić pianę z białek i wymieszać z żółtkami. Formę do pieczenia wysmarować masłem, posypać tartą bułką i przełożyć masę. Wstawić do średnio nagrzanego piekarnika na 30 minut.

### Deser z kaszki czekoladowej

**Składniki:** 1 szklanka kaszy krakowskiej, 2 szklanki mleka, 2 łyżki masła, 4 jajka, 10 dag startej czekolady, 2 łyżki cukru, szczypta cynamonu

**Przygotowanie:** drobną kaszę krakowską ugotować na mleku z dodatkiem 1 łyżki masła. Kiedy wystygnie utrzeć z 4 żółtkami, czekoladą, cukrem oraz odrobiną cynamonu. Następnie ubić pianę z białek, wymieszać dobrze z kaszą. Masę włożyć do wysma-



rowanej masłem formy i wstawić do lekko rozgrzanego piekarnika na 30 minut.

### **Deser z makaronu ze skórą pomarańczową**

**Składniki:** 3 szklanki mąki, 2 jajka, 4 żółtka, 1 łyżka oliwy, masło, śmietana, smażona w cukrze skórka pomarańczowa, sól

**Przygotowanie:** na stolnicę przesiać przez sitko mąkę. Wsypać z niej mały kopczyk. Na środku zrobić zagłębienie, do którego wbić jajka i żółtka. Dodać szczyptę soli. W razie potrzeby dodać odrobinę zimnej wody. Ciasto powinno łatwo odchodzić od ręki i być elastyczne. Tak przygotowane ciasto przykryć i odstawić 1/2 godziny. Makaron ugotować w osolonym wrzątku. Wymieszać ze śmietaną, cukrem, młodym masłem i skórą pomarańczową smażoną w cukrze. Włożyć do rondla wysmarowanego masłem i wstawić na 60 minut do piekarnika.

### **Grzanki z winem**

**Składniki:** 4 kromki pszennego chleba, 25 dag startego żółtego sera, 5 łyżek wytrawnego białego wina, 1 jajko, masło, sól, pieprz

**Przygotowanie:** kromki chleba opiec na patelni na rozgrzanym masle. Ser wsypać do rondla, wlać wino i na małym ogniu podgrzewać, aż powstanie jednolita masa. Pastą posmarować grzanki, ułożyć na płaskiej blasze, wstawić do mocno nagrzanego piekarnika (230°C), piec do zrumienienia.

### **Krem czekoladowy**

**Składniki:** 1 tabliczka czekolady, 2 szklanki śmietany, 1 dag żelatyny (ok. 2 łyżeczki), 1/2 szklanki cukru, 4 żółtka

**Przygotowanie:** czekoladę połamać w kawałki i wrzucić do gotującej się śmietany. Żelatynę namoczyć przez 60 minut w zimnej wodzie i dodać do gorącej czekolady. Cukier ubić z żółtkami, rozbite żółtka zaparzyć czekoladą. Wszystko ciągle mieszać na małym ogniu do momentu, aż masa zacznie gęstnieć. Trzeba uważać, by się nie zagotowała. Kiedy wystygnie, należy ubić pianę z białek, delikatnie wymieszać z masą, a następnie wlać do formy wylanej wodą i wysypaną cukrem. Wstawić do lodówki by zastygła.

### **Krem waniliowy**

**Składniki:** 2 szklanki śmietany, 1/2 laski wanili, 1 łyżeczka żelatyny, 6 żółtek, 1 szklanka cukru, 1 łyżka zimnej gęstej śmietany

**Przygotowanie:** śmietanę zagotować, dodać pokrojoną wanilię oraz wcześniej namoczoną żelatynę. Osobno ubić 6 żółtek z cukrem i z łyżką zimnej gęstej śmietany. Następnie wlać gorącą śmietanę do żółtek, dobrze roztrzepać. Masę wylać z rondla, by przestygła. Ubijać dalej, dopóki nie zgęstnieje. Krem wyłożyć do formy i wstawić do lodówki.

### **Omlet z konfiturami**

**Składniki:** 8 jajek, 4 łyżki mąki, 2 łyżki cukru, 2 łyżki masła, 1/2 szklanki mleka, konfitury

**Przygotowanie:** żółtka utrzeć z cukrem, dodać mleko, mąkę i ubić trzepaczką. Białka ubić na sztywno. Do piany dołożyć żółtka i lekko wymieszać. Patelnię wysmarować resztą masła, posypać mąką i wylać masę jajeczną. Smażyć na małym ogniu lub wstawić do piekarnika, by masa się ścięła. Po przełożeniu na talerz posmarować konfiturą, np. truskawkową, malinową, wiśniową.

### **Pączki**

**Składniki:** 1 kg mąki tortowej, 8 dag drożdży, 7 żółtek, 1 jajko, 1/2 szklanki cukru, 1,5 szklanki mleka, skórka otarta z 2 cytryn, 100 g czystej wódki, 1 kostka masła, konfitura różana, olej, cukier puder

**Przygotowanie:** drożdże rozkruszyć i wymieszać z ciepłym mlekiem, 1 łyżką cukru i 1 łyżką mąki. Pozostawić do wyrośnięcia. Masło rozpuścić, całe jajko i żółtka ubić z cukrem. Do przesianej mąki wlać wyrośnięty rozczyń i masę jajeczną. Zagniatć ciasto, dodając stopione letnie masło, skórkę cytrynową i wódkę. Na koniec dodać 2 łyżki oleju i wyrabiać ręką, aż powstaną pęcherzyki powietrza. Ciasto odstawić do wyrośnięcia. Następnie rozwałkować na stolnicy i szklanką wycinać krążki ciasta. Formować pączki wkładając w środek łyżkę konfitur różanych, chwilę poczekać, aż pączki trochę podrosną. Smażyć w gorącym oleju. Gotowe posypać cukrem pudrem lub polukrować.

### **Pyza z sokiem**

**Składniki:** 1 czubata szklanka mąki, 1 szklanka mleka, 4 jajka, 2,5 dag drożdży, 2 łyżki masła, 2 łyżki cukru

**Przygotowanie:** połowę mąki należy rozczynić mlekiem oraz drożdżami. Kiedy zaczną rosnać, do-

Wspać resztę mąki, wbić jajka. Dodać masło i cukier. Ubić to razem w naczyniu i włożyć do wysmarowanej masłem formy. Można także wkładać ciasto łyżką do rondla, za każdym razem mocząc łyżkę w roztopionym maśle i układając kupki - jedną przy drugiej. Kiedy rondel wypełni się do połowy, należy pozwolić ciastu wyrosnąć. Przykryć szczelnie, wstawić do większego rondla z gotującą się wodą (na 2 palce) i gotować 60 minut. W miarę wygotowywania się wody, podlewać nową. Podać na stół w całości, a kawałki same będą się rozdzielać. Podać z roztopionym masłem, posypywać cukrem lub podać z malinowym lub wiśniowym sokiem. Można również taką pyżę upiec w piekarniku zamiast na parze. Nie należy jej jednak trzymać dłużej niż 30 minut.

### Smażone jabłka

**Składniki:** 4 duże jabłka, 2 jajka, 2 łyżki cukru, 1 łyżka śmietany 30%, 2 łyżki mąki, cukier puder, cynamon, olej do smażenia

**Przygotowanie:** jabłka obrać ze skórki, usunąć gniazda nasienne i pokroić na grube plastry. 2 żółtka utrzeć z cukrem, dodać śmietanę, ubitą pianę z białek i mąkę. Delikatnie wymieszać. Kążki jabłek maczać w cieście i smażyć w głębokim oleju na złoty kolor. Po wyjęciu osączyć z nadmiaru tłuszczu i posypać przed podaniem cukrem pudrem zmieszonym z cynamonem.

### Suflet z jabłek

**Składniki:** 50 dag kwaśnych jabłek, 8 białek, 1 szklanka cukru, masło do smarowania, 2 łyżki cukru wymieszane z posiekanymi migdałami

**Przygotowanie:** jabłka opłukać, ułożyć ciasno w rondlu i upiec w średnio nagrzanym piekarniku. Przetrzeć przez sito. Dołożyć cukier, dwa białka i ubijać trzepaczką do białości. Ubić pianę z pozostałych białek i ostrożnie wymieszać z masą jabłeczną. Ogniotrwały półmisek posmarować masłem. Masę wykładać łyżką spiętrzając ją na półmisku i włożyć do gorącego piekarnika (220°C). Gdy suflet wyrośnie i powierzchnia jego lekko zrumieni się (około 20 minut) podawać wprost z pieca, gdyż suflet stygnąc szybko opada.

### Szarlotka w grzankach

**Składniki:** 1 kg jabłek, kromki pieczywa tostowego, masło, 1/2 szklanki cukru

**Przygotowanie:** każdą kromkę tostowego pieczywa moczyć w roztopionym maśle. Następnie spód i boki foremki wyłożyć grzankami, napieniając środek obranymi i poszatkowanymi jabłkami, wymieszanymi z cukrem. Na wierzch również ułożyć grzanki moczone w maśle. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) na około 20 minut.

### Szarlotka z jabłek

**Składniki na ciasto:** 2 szklanki mąki, 3/4 szklanki cukru pudru, 4 żółtka, 1 kostka masła, 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 cukier waniliowy

**Składniki na masę jabłkową:** 1 kg jabłek, sok z 1 cytryny, cynamon i cukier do smaku

**Przygotowanie:** składniki na ciasto posiekać, zagnieść i włożyć do lodówki, na co najmniej 1 godzinę. Jabłka pokroić w drobne kawałki, przesmażyć je z cukrem, cynamonem i sokiem z cytryny. Ciasto podzielić na 2 części i rozwałkować. Jedną częścią wyłożyć dno formy do pieczenia. Następnie wyłożyć jabłka. Wierzch przykryć drugą częścią ciasta. Piec przez godzinę w temperaturze 180°C. Gotową szarlotkę posypać cukrem pudrem.



## Spis treści

|     |  |     |  |     |   |
|-----|--|-----|--|-----|---|
| 5.  | Proponowane menu na styczeń                        | 14. | Kotlety z mózdziku z marchewką             | 23. | Naleśniki z kremem z kwaśnej śmietany       |
| 5.  | Obiady postne w czasie zimy                        | 14. | Mostek cielęcy nadziewany                  | 23. | Paszteciki z grzybami                       |
| 5.  | Zupy   | 14. | Nóżki cielęce smażone w cieście            | 23. | Pierogi ruskie z serem i śmietaną           |
| 5.  | Barszcz biały z kielbasą                           | 14. | Pieczeń cielęcą z kapustą duszoną          | 23. | Pieróg drożdżowy z mięsem                   |
| 6.  | Barszcz burakowy czysty z uszkami lub z pierożkami | 14. | Potrawa z górką cielęcej                   | 24. | Salatki, surówki i dodatki do mięsa         |
| 6.  | Barszcz burakowy zabieleny                         | 15. | Wątróbka cielęca z jabłkami                | 24. | Brukiew duszona                             |
| 6.  | Bulion z pasztecikami w rurkach                    | 15. | Węprzowina                                 | 24. | Buraczki do pieczenia                       |
| 6.  | Flaczki wołowe                                     | 15. | Kotlety schabowe z kapustą                 | 24. | Buraki                                      |
| 7.  | Kapuśniak z grzybami                               | 15. | Porcja mięsa wieprzowego z ćwikłą          | 24. | Ćwikła z chrzanem                           |
| 7.  | Kapuśniak z wieprzowiną                            | 15. | Wołowina                                   | 24. | Duszona kapusta kiszona                     |
| 7.  | Kaszka na grzybowym smaku                          | 15. | Befsztyk po hambursku                      | 24. | Groch prażony z masłem                      |
| 7.  | Krupnik z kaszy                                    | 15. | Befsztyk z ziemniakami                     | 24. | Groch szablasty z sosem pomidorowym         |
| 7.  | Rosół czysty                                       | 16. | Bite kotlety wołowe                        | 24. | Jarmuż z kaszkanami i wędzonką              |
| 7.  | Rosół z kaszką krojoną w kostkę                    | 16. | Kotlety wołowe entrecôte z chrzanem        | 25. | Marchewka do kotletów z mózgu cielęcego     |
| 7.  | Rosół z kaszką marną                               | 16. | Mięso peklowane z purée z ziemniaków       | 25. | Marchewka duszona z groszkiem               |
| 8.  | Rosół z łanymi kłuskami                            | 16. | Opiekana sztuka mięsa                      | 25. | Marchewka z grzankami z chleba              |
| 8.  | Rosół z makaronem                                  | 16. | Płonący stek z ziemniakami                 | 25. | Marchewka z grzankami                       |
| 8.  | Rosół z pulpetami                                  | 16. | Pieczeń wołowa z różną                     | 25. | Masło sardelowe                             |
| 8.  | Rosół z ziemniakami                                | 17. | Siekane zrazy wołowe                       | 25. | Salata z różnych jarzyn                     |
| 8.  | Zacierki gryczane na mleku                         | 17. | Sztofada z ziemniakami                     | 26. | Salatka z selerów                           |
| 8.  | Zupa biała crème d'orges                           | 17. | Sztuka mięsa z sosem grzybowym             | 26. | Szpinak                                     |
| 8.  | Zupa cytrynowa z podrobami z indyka                | 17. | Sztuka mięsa biała z sosem z korniszonów   | 26. | Zielony groszek z grzankami                 |
| 9.  | Zupa grochowa z wędzonką i grzankami               | 17. | Sztuka białego mięsa z sosem ogórkowym     | 26. | Ziemniaki i masło do befsztyku              |
| 9.  | Zupa grzybowa z kaszą perlową                      | 17. | Sztuka mięsa na parze                      | 26. | Ziemniaki do sztuki mięsa                   |
| 9.  | Zupa grzybowa z makaronem łazanki                  | 18. | Sztuka mięsa opiekana z sosem beszamelowym | 26. | Ziemniaki dosmażane                         |
| 9.  | Zupa grzybowa z ziemniakami                        | 18. | Sztuka mięsa zapiekana z chrzanem          | 26. | Sosy do mięsa                               |
| 9.  | Zupa kartoflana postna                             | 18. | Sztuka mięsa z sosem ziemniaczanym         | 26. | Sos bezszamel                               |
| 9.  | Zupa neapolitańska                                 | 18. | Zrazy polskie zawijane z kaszą             | 26. | Sos beszamel chrzanowy                      |
| 10. | Zupa ogórkowa postna ze śmietaną                   | 18. | Dania z drobiu                             | 27. | Sos chrzanowy ze śmietaną                   |
| 10. | Zupa pomidorowa z ryżem                            | 18. | Indyk z jarzynami                          | 27. | Sos cytrynowy biały                         |
| 10. | Zupa pomidorowa z ryżem na sypko                   | 18. | Kaczki pieczone                            | 27. | Sos grzybowy                                |
| 10. | Zupa pomidorowa z ziemniakami                      | 18. | Kura z sardelami                           | 27. | Sos kaparowy                                |
| 10. | Zupa purée z dziczyzny                             | 19. | Potrawa z opiekanej kaczki                 | 27. | Sos korniszonowy rumiany                    |
| 10. | Zupa piwna ze śmietaną                             | 19. | Dania rybne                                | 27. | Sos maderowy                                |
| 11. | Zupa rumiana z brukselką                           | 19. | Duszony szczupak z jarzynami               | 27. | Sos ogórkowy                                |
| 11. | Zupa rumiana postna z grzankami                    | 19. | Jajka sadzone na łożosiu wędzonym          | 27. | Sos pieczarkowy                             |
| 11. | Zupa rumiana z kłuskami francuskimi                | 19. | Kotlety ze śledzi                          | 28. | Sos pomidorowy                              |
| 11. | Zupa szczawiowa z jajkiem                          | 19. | Sandacz w galarecie                        | 28. | Sos do sztuki mięsa opiekanej               |
| 11. | Żurek z kielbasą i jajkiem                         | 19. | Sandacz z jajkami                          | 28. | Sos ziemniaczany                            |
| 11. | Dodatki do zupy                                    | 20. | Sielawy smażone                            | 28. | Desery                                      |
| 11. | Grzanki z chleba tostowego                         | 20. | Smażone karasie                            | 28. | Budyń czekoladowy                           |
| 12. | Lane kluski  | 20. | Dania z dziczyzny                          | 28. | Budyń z sosem karmelowym                    |
| 12. | Kaszka krojona w kostkę                            | 20. | Jarząbki pieczone z borówkami              | 28. | Ciastka z jabłkami                          |
| 12. | Kiszenie żuru                                      | 20. | Kuropatwy z kompotem                       | 28. | Chrust                                      |
| 12. | Kluseczki francuskie                               | 20. | Kwicoły                                    | 28. | Deser chlebowy                              |
| 12. | Makaron  | 21. | Sarna z salata z różnych jarzyn            | 29. | Deser parzony z kremem lub sokiem malinowym |
| 12. | Makaron łazanki                                    | 21. | Zając z buraczkami                         | 29. | Deser ryżowy z jabłkami                     |
| 12. | Paszteciki w rurkach                               | 21. | Zając z kompotem z jabłek                  | 29. | Deser z bezów i konfitur                    |
| 12. | Pierogi ruskie z mięsem do rosółu                  | 21. | Zając z kompotem ze śliwek                 | 29. | Deser z cytrynowej kaszki                   |
| 13. | Pulpety do rosółu                                  | 21. | Inne dania                                 | 29. | Deser z kaszki czekoladowej                 |
| 13. | Ryż na sypko                                       | 22. | Bigos zwany hultajskim                     | 29. | Deser z makaronu ze skórka pomarańczową     |
| 13. | Uszka z mięsem                                     | 22. | Ziemniaki duszone ze śmietaną              | 30. | Grzanki z winem                             |
| 13. | Uszka lub pierożki z grzybami i kapustą            | 22. | Dania mączne                               | 30. | Krem czekoladowy                            |
| 13. | Dania mięsne                                       | 22. | Kolduny                                    | 30. | Krem waniliowy                              |
| 13. | Cielęcina  | 22. | Makaron opiekany                           | 30. | Omlet z konfiturami                         |
| 13. | Bite kotlety cielęce z sosem cytrynowym            | 22. | Makaron opiekany z szynką                  | 30. | Pączki                                      |
| 13. | Budyń z wątróbki cielęcej                          | 22. | Makaron włoski z parmezanem                | 30. | Pyza z sokiem                               |
| 13. | Główka cielęca w potrawie                          | 22. | Naleśniki z konfiturami                    | 31. | Smażone jabłka                              |
| 14. | Kotlety cielęce z duszoną marchewką                |     |  | 31. | Suflet z jabłek                             |
|     |  |     |  | 31. | Szarlotka w grzankach                       |
|     |  |     |  | 31. | Szarlotka z jabłek                          |





**Zbierz pełną kolekcję 12 zeszytów !**

**Zeszyt nr 2  
29 obiadów na luty**



**Do kupienia już w styczniu 2010 roku w kioskach Ruchu.**

**ISBN 978-83-61019-65-7**

